KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA

Jamu untuk Menjaga Kesehatan Ibu dan Anak

Pengobatan modern sudah banyak dikenal oleh berbagai masyarakat, namun di berbagai masyarakat masih juga ada yang mengobati penyakit atau menjaga kesehatan dengan cara tradisional, di antaranya dengan mengonsumsi jamu. Madura merupakan daerah di ujung Pulau Jawa yang wilayahnya terdiri dari empat kabupaten, yaitu Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan, dan Sumenep. Masyarakat di empat kabupaten tersebut sampai saat ini sebagian masih yang mengonsumsi jamu. Tujuan penelitian untuk mengetahui pengetahuan penanam bahan jamu, penjual jamu, pembuat dan penjual jamu, dan konsumen jamu untuk kesehatan ibu dan anak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini pendekatan *ethnoscience*. Teknik pengumpulan data dengan cara pengamatan di lapangan, wawancara langsung dengan informan yaitu, penanam bahan jamu, penjual jamu, pembuat dan penjual jamu, dan konsumen jamu, serta instansi terkait yaitu Dinas Perindustriandan Perdagangan, Dinas Pertanian dan Peternakan kabupaten, studi pustaka dan dokumentasi.

Menurut hasil penelitian menunjukkan bahwa, jamu atau obat tradisional yang menggunakan bahan-bahan alami seperti tumbuh-tumbuhan baik berupa daun, batang, biji, buah, maupun akar yang berkhasiat sudah biasa diminum masyarakat Madura secara turun temurun. Pengetahuan tentang penggunaan bahan-bahan alami tersebut merupakan tradisi turun temurun yang diwariskan oleh nenek moyang mereka. Masyarakat Madura sebagian besar masih mempertahankan kearifan lokal, diantaranya tentang pengobatan alternatif dengan minum jamu ramuan Madura. Hal ini dilakukan dalam kehidupan sehari-hari dengan minum jamu baik yang dijual di toko/kios maupun minum jamu gendhong, terutama kaum perempuan. Minum jamu tidak hanya untuk mengobati penyakit, tetapi untuk perawatan dan menjaga kesehatan khususnya ibu dan anak. Selamat membaca!

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta

ISBN 602-1222-22-9

Mudjijono, dkk. — KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Direktorat Jenderal Kebudayaan
Balai Pelestarian Nilai Budaya Yogyakarta

KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA

Jamu untuk Menjaga Kesehatan Ibu dan Anak

Mudjijono
Isni Herawati
Siti Munawaroh
Sukari

KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA TENTANG JAMU UNTUK KESEHATAN IBU DAN ANAK

Oleh
Drs. Mudjijono, M.Hum
Dra. Isni Herawati
Dra. Siti Munawaroh
Drs. Sukari

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA
YOGYAKARTA
2014

KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA
TENTANG JAMU UNTUK KESEHATAN IBU DAN ANAK

Drs. Mudjijono, M.Hum
Dra. Isni Herawati
Dra. Siti Munawaroh
Drs. Sukari

Desain sampul : Tim Elmatera
Setting & Layout : Tim Elmatera

Cetakan pertama : Oktober 2014

Diterbitkan pertama kali oleh :
Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta.
Jl. Brigjen Katamso 139 Yogyakarta
Telp. (0274) 373241, 379308 Fax. (0274) 381555
email: senitra@bpnb-jogja.info
website: http://www.bpnb-jogja.info

Perpustakaan Nasional Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Mudjijono, dkk.
KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA
TENTANG JAMU UNTUK KESEHATAN IBU DAN ANAK
Mudjijono, dkk., Cetakan I, Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Yogyakarta
x + 146 hlm; 17 x 24 cm

I. Judul 1. Penulis

SAMBUTAN
KEPALA BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA YOGYAKARTA

Puji syukur dipanjatkan kepada Tuhan YME, karena atas rahmat-Nya, buku ini bisa hadir di tangan Bapak/Ibu semua.

Bagi masyarakat Indonesia, jamu tentu bukan hal yang asing dalam kehidupan sehari-hari. Hampir di setiap sukubangsa yang ada di negeri ini pasti mengenal, memahami bahkan sebagian besar masyarakat mengkonsumsi jamu untuk keperluan tertentu, misalnya mengobati penyakit, pencegahan penyakit, menjaga stamina tubuh, merawat kecantikan bahkan untuk melangsingkan tubuh. Jamu bisa dikatakan sebagai mata budaya bangsa Indonesia yang diperoleh dari para leluhur sejak dahulu. Bahan baku jamu pun diperoleh dari alam sekitar dengan memadukan tumbuhan (flora), rempah-rempah, maupun racikan tertentu. Segmen peminum jamu juga berasal dari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, remaja puteri, orang dewasa hingga orang tua atau lansia. Tentu saja ada kandungan khasiat tertentu dalam ramuan jamu yang dikonsumsi, walaupun masing-masing para pengkonsumsi jamu bisa saja memberikan pendapat yang berbeda-beda tentang khasiat dan kemujaraban sebuah jamu. Dari pemahaman inilah tentu ada kearifan lokal tertentu yang terkandung dalam jamu, dan sangat berbeda di masing-masing wilayah

Oleh karenanya kami sangat menyambut gembira dengan terbitnya buku tentang "Kearifan Lokal Orang Madura Tentang Jamu Untuk Kesehatan Ibu dan Anak", tulisan Mudjijono, dkk, peneliti Balai Pelesta-

rian Nilai Budaya Yogyakarta. Semoga buku ini bisa menambah wawasan dan khazanah para pembaca khususnya tentang jamu. Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penerbitan buku ini. Akhirnya, semoga buku ini bisa memberikan manfaat bagi siapa pun yang membacanya.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL

DAFTAR FOTO

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai daerah di Indonesia sudah banyak yang mengenal pengobatan tradisional dengan memanfaatkan dedaunan, batang, akar, biji dan buah atau tumbuhan obat termasuk rempah-rempah hasil bumi Indonesia. Pengobatan tradisional dengan tumbuhan obat merupakan salah satu upaya dalam menanggulangi masalah kesehatan. Pengetahuan tentang tanaman berkhasiat obat berdasarkan pengalaman dan ketrampilan secara turun temurun telah diwariskan nenek moyang yang dikenal obat tradisional atau jamu. Jamu yang sudah dikenal masyarakat Indonesia, merupakan bagian dari budaya bangsa yang diwariskan oleh leluhur terdapat di berbagi pulau di Indonesia. Pada umumnya ramuan jamu yang memiliki kekhasan lokal karena metode pembuatan, bahan yang digunakan atau cara-cara pembuatan yang dikaitkan dengan tradisional setempat.

Demikian juga dengan jamu yang dikenal di Pulau Madura yang meliputi empat kabupaten yaitu Kabupaten Bangkalan, Sampang, Pamekasan dan Sumenep. Masyarakat di wilayah Jawa dan Madura selama ini mengenal ramuan Madura mempunyai khasiat untuk kesehatan, baik untuk perawatan maupun pengobatan, khususnya kaum perempuan. Jamu ramuan Madura tidak hanya dikenal di wilayah lokal Jawa Timur, tetapi juga menyebar ke berbagai kota dan pulau di Indonesia, bahkan sampai mancanegara seperti Brunai, Arab Saudi, Hongkong, Malaysia, Singapura, Korea, dan Jepang. Jamu ramuan Madura mempunyai kekhasan tersendiri antara lain rasanya pahit segar, bau harum yang beraroma khas

rempah-rempah. Maka jika mendengar "Ramuan Madura" yang menjadi bayangan orang adalah obat kuat, ramuan yang membuat tahan lamu dalam berhubungan suami istrti seperti jamu perkasa laki-laki, sari rapet, dan empot-empot. Bagi masyarakat Madura yang biasa minum jamu lebih banyak dimanfaatkan untuk menjaga kesehatan, meskipun ada beberapa jenis jamu juga dikenal untuk mengobati penyakit (http://canderabdul. wordpress. Com/2010/13/ramuan-madura).

Di daerah Madura banyak terdapat penjual jamu, bukan hanya jamu untuk manusia, hewan di sanapun juga diminumi jamu, misalnya sapi untuk karapan. Oleh karena itu, tentunya banyak pengetahuan tentang jamu yang dimiliki oleh masyarakat Madura. Melihat kondisi masyarakat Madura yang gemar meminum jamu, maka tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengetahuan lokal atau kearifan lokal orang Madura tentang jamu. Namun mengingat pemahaman jamu yang dimiliki masyarakat sangat luas kami membatasi pada jamu untuk memelihara kesehatan pada ibu dan anak. Penekanan kesehatan pada ibu dan anak penting mengingat seorang ibu mempunyai peran dalam mengandung anak yang bakal menjadi keturunannya, sedangkan kesehatan seorang anak penting mengingat kesehatannya akan mempengaruhi kehidupannya di kemudian hari. Selain itu anak merupakan generasi penerus yang rentang hidupnya masih relatif lama. Oleh karena itu, penelitian tentang usaha menjaga kesehatan ibu dan anak penting untuk diperhatikan.

Ada berbagai jalan yang dapat ditempuh untuk menjaga kesehatan, termasuk untuk menjaga kesehatan ibu dan anak misalnya dengan memelihara kesehatan dengan berolahraga, periksa ke dokter, pengobat tradisional atau minum jamu. Masyarakat di berbagai daerah di Indonesia sudah banyak yang mengenal atau mengkonsumsi jamu, misalnya masyarakat Madura yang juga terkenal banyak memproduksi jamu. Pemahaman tentang jamu untuk memelihara kesehatan ibu dan anak yang dimiliki oleh masyarakat Madura sangatlah perlu dilestarikan, untuk itu kemudian dilakukan penelitian agar pengetahuan jamu yang dimiliki oleh masyarakat Madura dapat tertuang dalam sebuh laporan penelitian.

B. Permasalahan

Penelitian tentang jamu Madura sudah banyak dilakukan, namun penelitian tentang jamu untuk menjaga kesehatan ibu dan anak belum ada. Padahal kesehatan ibu dan anak sangatlah penting, mengingat kesehatan seorang ibu akan menentukan anak yang akan dikandungnya, sedangkan kesehatan anak akan menentukan kesehatannya yang juga berarti kesehatan generasi selanjutnya. Oleh karena itu objek penelitian tentang jamu untuk menjaga kesehatan ibu dan anak sangat menarik. Pemikiran ini merupakan pijakan kenapa penelitian ini patut untuk dilakukan.

Penelitian pengetahuan orang Madura tentang jamu untuk menjaga kesehatan ibu dan anak berpegang pada permasalahan :

1. Apa yang dimaksud jamu oleh orang Madura yang dipergunakan untuk memelihara kesehatan ibu dan anak ?
2. Bagaimana pengetahuan tentang jamu yang dimiliki oleh penanam dan penjual bahan jamu, pembuat dan penjual jamu, dan konsumen jamu

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan para penanam dan penjual bahan jamu, pembuat dan penjual, dan para konsumen tentang gambaran manfaat/khasiat jamu ramuan Madura pada umumnya, dan khususnya untuk menjaga kesehatan ibu dan anak.

D. Manfaat

Hasil penelitian tentang kearifan lokal orang Madura terhadap jamu untuk menjaga kesehatan ibu dan anak mempunyai *output* sebuah laporan penelitian yang dicetak untuk selanjutnya didistribusikan kepada pihak lain. Paling tidak hasil penelitian itu akan menambah informasi baru dan menambah ketertarikan pihak lain melakukan penelitian terkait dengan jamu. Selain itu, kekayaan pengetahuan Orang Madura terkait jamu

dapat tersimpan secara tertulis untuk selanjutnya dapat diwariskan pada generasi yang akan datang tentang suatu kekayaan pengetahuan yang sangat bermanfaat.

E. Tinjauan Pustaka

Buku Antropologi Kesehatan yang ditulis oleh Foster dan Anderson berisi tentang sejarah pengobatan barat dan non barat terutama sekali berkaitan dengan pengobatan tradisional. Buku ini menampilkan kasus-kasus pengobatan yang dilakukan oleh Shaman, Dukun Sihir, dan penyembuh lainnya. Buku ini merupakan buku yang luar biasa karena mengacu dari berbagai ahli Antropologi, kedokteran dan psikologi pada masa lalu. Kasus-kasus pengobatan tradisional dari berbagai daerah di Afrika maupun Asia ditampilkan dalam buku ini. Penelitian yang akan kami lakukan jelas berbeda dengan buku ini karena hanya mengkaji tentang jamu di suatu wilayah, sedangkan Buku Antropologi Kesehatan berisi berbagai pengobatan yang dilakukan dari berbagai tempat.

Tulisan lain yang objeknya sama yakni skripsi yang ditulis oleh Afiani Ika Limananti pada tahun 2003 berjudul Tradisi Minum Jamu Cekok Sebagai Upaya Meningkatkan Napsu Makan Anak berisi tentang perkembangan jamu cekok, tradisi minum jamu, dan pengaruh jamu cekok terhadap peningkatan napsu makan anak. Penelitian yang dilakukan di Yogyakarta ini hanya membatasi pada salah satu jamu, yaitu jamu cekok. Objeknya jelas berbeda dengan penelitian tentang jamu yang akan kami lakukan karena lokasinyapun juga berbeda.

Buku Resep-resep Pengobatan Jawa Kuno yang ditulis oleh Van Hien sangatlah komplit yang berisi berbagai resep mulai dari sakit karena digigit binatang, demam, penyakit kulit, hingga lepra. Buku ini berisi resep-resep jamu yang biasanya dirahasiakan. Buku ini tidak berisi pengetahuan orang Madura tentang jamu, oleh karenanya jelas berbeda dengan penelitian yang akan kami lakukan.

Terkait dengan gambaran orang Madura terdapat buku yang berjudul Manusia Madura yang ditulis oleh Mien Ahmad Rifai setebal 504 halaman

berisi tentang gambaran Pulau Madura, penduduk, sejarah, religi, bahasa, kesenian, budaya, dan berbagai pandangan tentang orang Madura baik oleh orang luar maupun oleh orang Madura sendiri.

Penelitian yang kami lakukan berbeda dengan berbagai penelitian yang sudah ada, terlebih penelitian Kearifan lokal orang Madura tentang jamu akan berusaha mengumpulkan pemahaman orang Madura baik dari penanam dan atau pedagang bahan jamu, pembuat, pedagang jamu, dan konsumen. Pemahaman mereka terkait jamu yang terletak di alam pikiran para informan itu akan berusaha dicari tahu oleh para peneliti untuk selanjutnya dikumpulkan dan disusun sebagai kategorisasi.

F. Penjelasan Konsep dan Kerangka Berfikir

Konsep yang perlu dijelaskan dalam rencana penulisan ini yaitu jamu. Untuk mencari tahu pemahaman itu kami meminjam pengertian obat tradisional dari Departemen Kesehatan Republik Indonesia, bahwa obat tradisional adalah bahan atau ramuan bahan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan, hewan, dan mineral, sediaan sarian (galenik) atau campuran dari bahan tersebut yang secara turun temurun telah digunakan untuk pengobatan. Didalam masyarakat obat tradisional ini juga disebut sebagai jamu (Departemen Kesehatan RI, 2000: 1). Kemudian yang disebut sebagai kesehatan adalah keadaan sejahtera badan, jiwa, dan sosial yang memungkinkan setiap orang hidup produktif secara sosial dan ekonomi (lihat Notoatmodjo, 2003: 3). Selanjutnya, ibu yang dimakisud dalam penelitian ini yakni seorang wanita yang sudah berkeluarga dan mempunyai anak, tidak terpancang usianya. Konsep anak dalam penelitian ini yakni anak yang masih berumur sekitar lima tahun hingga 15 tahun, mengingat jika anak berumur di bawah umur dosis untuk minum jamu digolongkan balita. Kemudian jika anak yang sudah umur di atas 15 tahun saat meminum jamu sudah seperti dosis orang dewasa.

Pemahaman orang Madura tentang jamu merupakan pengetahuan yang sangat penting untuk dipahami mengingat jamu mempunyai fungsi menjaga kesehatan dan atau mengobati suatu penyakit. Fenomena

pengetahuan jamu yang dimiliki oleh orang Madura sangat tepat jika disebut sebagai suatu kearifan lokal. Menurut Ahimsa,

Kearifan lokal terdiri dari kata "kearifan" dan "lokal". "Kearifan" diartikan sebagai perangkat pengetahun dan praktek-praktek untuk menyelesaikan persoalan dan atau kesulitan yang dihadapi dengan cara yang baik dan benar. Sedangkan kata"lokal" (dalam Bahasa Indonesia mungkin berasal dari Bahasa Inggris "Local") yang berarti "setempat". Dengan demikian "kearifan lokal" dapat diartikan sebagai "kearifan setempat"[1].

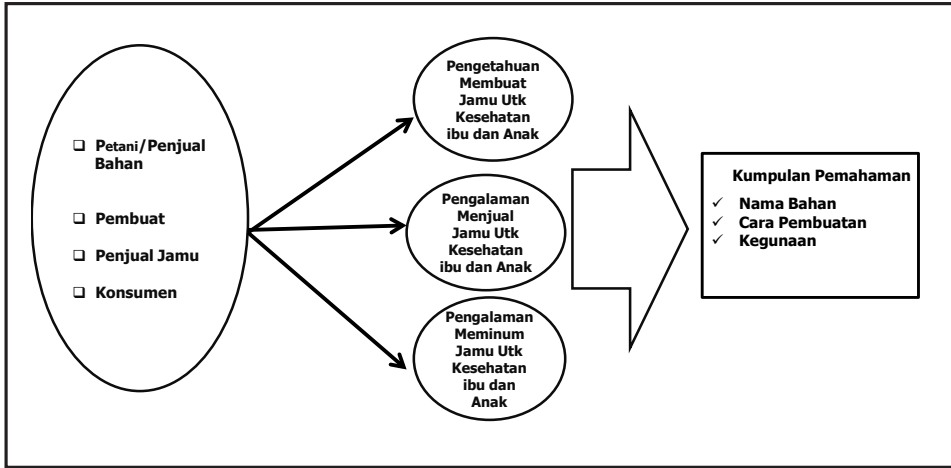
Terkait dengan objek kearifan lokal yang berada pada tataran nilai budaya, perlu meminjam pemahaman kebudayaan dari Goodenough, bahwa kebudayaan bukan suatu fenomena-fenomena material; kebudayaan bukan terdiri dari barang-barang, orang, perilaku atau emosi-emosi. Kebudayaan seperti pengorganisasian dari barang-barang tersebut. Bentuk-bentuk barang (baca: kebendaanan atau material) ini berada dalam benak (pikiran) orang-orang tersebut, model-model perasaan mereka, intrepetasi hubungan di antara mereka dan sejenis lainnya.[2]. Pemahaman kebudayaan seperti dikemukakan Goodenough penting dalam penelitian nilai budaya terkait jamu pada masayarakat Madura, mengingat pengetahuan yang dimiliki oleh orang Madura berada pada tataran idea yang merupakan bentuk lain dari kebudayaan.

Kearifan lokal tentang jamu yang ada pada masyarakat Madura berupa data lapangan yang berisi pengetahuan bahan, cara pembuatan, dan kegunaannya. Kesemuanya itu telah disusun menjadi sebuah klasifikasi. Pengetahuan lokal atau kearifan lokal orang Madura tentang jamu yang disusun atas dasar klasifikasi itu memakai pokok-pokok pendekatan

1 Ahimsa Putra, HS. *Kearifan Lokal dan Pengetahuan Lokal. Peran dan Strategi Perlindungan*. Makalah disampaikan dalam Konggres Kebudayaan Kalimantan Barat II. "Menggali Potensi Modal Kultural Kearifan dan Pengetahuan Lokal Bagi Masa Depan Kaalimantan Barat yang lebih baik. Diselenggarakan oleh BPSNT Pontianak Bekerjasama dengan Pemerintah Provinsi Kalimantan Barat dan Disbupparepora Kabupaten Ketapang di Ketapang (Kalimantan Barat), 2 – 4 Desember 2010: 2 - 3 .

2 *"Culture is not a material phenomenon; it does not consist of things, people, behavior or emotions. It is rather the organization of these things. It is the forms of things that people have in mind, their models for perceivings, relating and otherwise interpreting them as such. The things that people way and do, their social arrangement and events are products or by products of their culture as they apply it to the task of perceiving and dealing with their circumstances......"* (Goodenough, 1964a: 36 disitir dari Ahimsa Putra, 1985: 107)

ethnoscience[3]. Perunutan data lapangan pada penelitian Kearifan Lokal Orang Madura Tentang Jamu dapat dicermati pada model berikut ini.

KEARIFAN LOKAL ORANG MADURA TENTANG JAMU UNTUK MENJAGA KESEHATAN IBU DAN ANAK

Bagan di atas merupakan suatu model alur pemahaman para pelibat aktivitas penjualan bahan jamu hingga konsumen. Pemahaman mereka juga berisi suatu pengetahuan membuat jamu, pengalaman menjual, dan pengalaman meminum. Kumpulan pengetahuan tersebut merupakan gambaran besar pemahaman yang tertuang dalam sebuah daftar bahan, jenis jamu, dan manfaatnya. Oleh karenanya, penelusuran terkait pemahaman pada mereka di dapat nama tanaman atau bahan jamu, cara pembuatan, dan kegunaannya. Perlu disadari, bahwa pengetahuan pembuatan jamu hanya diungkap secara umum mengingat pengetahuan tersebut sebagai sebuah pewarisan yang tidak dapat diketahui secara umum.

3 "*...the new methods which focus on the discovery and discription of folk systems, have come to be known as ethnosience. Ethnoscience analysis has thus concentrate on systems of clasification within such cultural and linguistic domains such as colors, plants and medecine* (... metode-metode baru yang focus terhadap penemuan dan pendeskripsian sistem suku-suku bangsa, yang dikenal sebagai etnosains. Analisis Etnosains memiliki penekanan pada sistem klasifikasi yang terdapat dalam kebudayaan dan domain-domain linguistik seperti warna, tumbuh-tumbuhan dan obat-obatan .....")(Perchonock dan Werner, 1969:229 disitir dari Ahimsa Putra, 1985:110)

G. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan di Pulau Madura meliputi empat Kabupaten yaitu Kabupaten Bangkalan di wilayah Kecamatan Bangkalan, Kabupaten Sampang di wilayah Kecamatan Sampang, Kabupaten Pamekasan di wilayah Kecamatan Pamekasan, dan Kabupaten Sumenep di wilayah Kecamatan Kota. Pertimbangan itu atas dasar di wilayah tersebut cukup banyak ditemui penjual jamu baik yang berasal dari Madura dan luar Madura. Dalam penelitian ini diungkapkan gambaran umum Pulau Madura yang meliputi empat kabupaten mengenai lokasi, keadaan penduduk, pertanian, industri, dan sarana kesehatan. Selanjutnya, dikemukakan mengenai sejarah jamu di Madura, prospek jamu Madura, penanam atau petani bahan jamu, penjual bahan jamu, pembuat dan penjual jamu, serta konsumen jamu. Kemudian dari data tersebut diketahui pengetahuan lokal atau kearifan lokal tentang jamu Madura untuk menjaga kesehahan ibu dan anak.

H. Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan *ethnoscience*. Pengumpulan data dengan teknik observasi, wawancara, dan studi pustaka. Pengumpulan data dengan cara observasi dilakukan pengamatan langsung di lapangan atau lokasi yaitu melihat penanam atau petani bahan jamu, penjual bahan jamu, pembuat dan penjual, serta konsumen jamu pada saat membeli atau meminum jamu di tempat pembuat dan penjual jamu. Kemudian dilakukan wawancara secara mendalam (*indepth interview*) dengan informan yang dipilih secara acak dengan pertimbangan yang dianggap mengetahui terkait penelitian berdasarakan data dari informasi dinas terkait. Informan tersebut, terdiri dari (1) petani atau penanam bahan jamu yaitu petani yang menanam bahan baku jamu antara lain kunyit, jahe, kencur, temu lawak, temu ireng, temu kunci, sirih, sambiloto, dan cabe jamu; (2) penjual bahan jamu, yaitu penjual bahan jamu baik yang di pasar maupun yang di toko. Penjual bahan jamu yang di pasar pada umumnya jenisnya seperti yang ditanam petani, sedangkan yang di toko, selain bahan tersebut terdapat

beberapa jenis seperti daun kemanden, daun rosela, majakan, kayu rapet, gambir, jambe pinang, daun secang (3) pembuat dan penjual jamu, yaitu jamu yang dijual di toko atau kios baik yang sudah diracik dalam bentuk kemasanan maupun yang diracik atau diseduh saat peminum membeli, dan jamu yang dijual dengan cara pakai naik sepeda atau digendhong yang disebut jamu gendhong, yang biasanya konsumen atau peminum jamu langsung minum setelah diracik atau diseduh; (4) konsumen jamu, yaitu peminum jamu baik yang membeli jamu di toko atau kios maupun jamu gendhong. Konsumen jamu ini ada yang dimunum ditempat membeli ada yang diminum dirumah, dan (5) instansi terkait dalam penelitian terutama Dinas Perdagangan dan Industri, dan Dinas Pertanian Kabupaten.di empat wilayah. Untuk studi pustaka, dilakukan ke Badan Pusat Statistik di empat wilayah kabupaten, instansi terkait, internet, dan buku-buku literatur. Untuk melengkapi data dilakukan pengambilan gambar atau foto yang terkait dengan penelitian.

Selanjutnya, data yang telah terkumpul diedit atau dilakukan pengolahan dan mengklasifikasi data untuk analisis. Penelitian ini analisisnya bersifat deskriptif dengan pendekatan secara kualitatif, dilengkapi kasus-kasus yang didapatkan di lapangan. Sebagai data pendukung dilengkapi data yang bersifat kuantitatif.

BAB II

GAMBARAN UMUM PULAU MADURA

Pulau Madura terletak di timur laut pulau Jawa, kurang lebih tujuh derajat sebelah selatan dari khatulistiwa, di antara 112 derajat dan 114 derajat bujur timur. Pulau ini dipisahkan dari Jawa oleh Selat Madura, yang menghubungkan Laut Jawa dengan Laut Bali. Secara geologis Madura merupakan kelanjutan dari pegunungan kapur yang terletak di sebelah utara dan di sebelah selatan Lembah Solo. Bukit-bukit kapur di Madura merupakan bukit-bukit yang lebih rendah, lebih kasar, dan lebih bulat daripada bukit-bukit di Jawa. Puncak tertinggi di bagian timur Madura adalah Gunung Gadu (341 m), Gunung Merangan (398 m), dan Gunung Tembuku (471 m).

Pulau Madura memiliki dua musim, musim barat atau musim hujan selama bulan Oktober sampai bulan April, dan musim timur atau musim kemarau. Adanya komposisi tanah dan curah hujan tidak sama, sehingga di lereng-lereng yang tinggi letaknya justru kebanyakan, sedangkan di lereng-lereng yang rendah malahan kekurangan, akibatnya membuat Madura kurang memiliki tanah yang subur. Hanya di daratan aluvial dan di tanah liat bercampur kapur di dataran tinggi yang terdapat cukup curah hujan, sehingga dapat digunakan sebagai lahan persawahan. Tanah yang kurang subur atau lahan kering adalah sebagian besar yang dapat diolah selama musim hujan, menghasilkan jagung, singkong, dan rempah-rempah atau jamu, seperti kencur (Madura: *Konceh*), kunir (Madura: *temu koneng*), jahe (Madura: *jhai*), temu lawak (Madura: *temu labeg*), dan temu ireng (Madura: *temu oreng*).

Luas wilayah Pulau Madura sekitar 5.168 km^2, yang terbagi dalam empat kabupaten yaitu Sumenep, Pamekasan, Sampang, dan Bangkalan. Sumenep dan Pamekasan disebut sebagai wilayah timur, sedangkan Bangkalan dan Sampang wilayah barat. Dilihat dari segi karakter masyarakatnya, masyarakat Madura bagian timur dikenal lebih halus, lebih lunak, sedangkan masyarakat Madura bagian barat disebut agak keras, dan agak kasar (Sumintarsih, 2013:17). Keadaan lokasi, penduduk, pertanian, industri, dan sarana kesehatan di setiap kebupaten yang ada di Pulau Madura secara rinci sebagai berikut.

A. Kabupaten Bangkalan

1. Lokasi

Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu daerah kabupaten yang terletak di Pulau Madura. Secara administrasi, di sebelah utara berbatasan dengan Laut Jawa, sebelah timur berbatasan dengan Kabupaten Sampang, dan bebatasan dengan Selat Madura di sebelah selatan dan barat. Lokasi Kabupaten Bangkalan paling dekat dengan Kota Surabaya, berkaitan dengan sarana transportasi berupa angkutan umum cukup lancar. Selain melalui jalur darat, dapat melalui penyebarangan jalur laut melalui Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya-Kamal, yang merupakan pintu gerbang Madura dari Jawa dengan pelayanan Kapal Ferry.

Kabupaten Bangkalan memiliki luas wilayah 1.260,14 km^2, terdiri dari 18 kecamatan terbagai 273 desa 8 kelurahan dengan pusat pemerintahan di Kecamatan Bangkalan. Kondisi topografi Kabupaten Bangkalan mulai datar hingga berbukit. Kondisi topografi tersebut terdiri dari daerah landai dengan kemiringan 0-2 % seluas 68,454 ha (54,25 %), daerah berombak dengan kemiringan 2-15 % seluas 45,236 ha (35,85 %), daerah bergelombang dengan kemiringan 15-40 % seluas 11,773 ha (9,33 %), dan daerah berbukit dengan kemiringan > 40 % seluas 0,719 ha (0,57 %), dengan ketinggian 2-100 m diatas permukaan air laut. Wilayah yang terletak di pesisir pantai dengan ketinggian 2 m diatas permukaan air laut adalah Kecamatan Kwanyar, Tanjung Bumi, Sepulu dan Klampis. Lokasi yang

tertinggi terletak pada ketinggian 100 m diatas permuakaan air laut adalah Kecamatan Geger, sedangkan wilayah kecamatan yang lain terletak pada ketinggian 4-80 m diatas permukaan air laut (Bangkalan Dalam Angka, 2013).

2. Penduduk

Berdasarkan data tahun 2012, jumlah penduduk Kabupaten Bangkalan sebanyak 919.002 jiwa, terdiri dari laki-laki sebanyak 439.054 jiwa (47,78%) dan perempuan sebanyak 479.948 jiwa (52,22 %). Dari jumlah tersebut menunjukkan bahwa jumlah penduduk perempuan lebih banyak dibandingkan jumlah penduduk laki-laki dengan sex ratio 91. Jumlah penduduk sebanyak 919.002 jiwa dengan luas wilayah Kabupaten Bangkalan seluas 1.260,14 km^2, kepadatan penduduk sebesar 729 jiwa/km^2. Kepadatan penduduk paling padat di wilayah Kecamatan Bangkalan mencapai 2.213 jiwa/km^2, sedangkan kepadatan penduduk terendah di wilayah Kecamatan Geger yaitu 516 jiwa/km^2 (Bangkalan Dalam Angka, 2013).

Jumlah penduduk menurut usia dengan penggolongan usia belum produktif (0-14 tahun) sebanyak 269.595 jiwa (29,34 %), usia produktif (15-64 tahun) sebanyak 589.003 jiwa (64,09 %), dan tidak lagi produktif sebanyak 60.404 jiwa (6,57 %). Dari data angka tersebut menunjukkan bahwa di Kabupaten Bangkalan sebagian besar (64,09 %) penduduknya usia produktif. Menurut rasio ketergantungan dengan rumus jumlah penduduk usia belum produktif dengan tidak lagi produktif dibagi penduduk usia produktif sebanyak 56,03. Angka ini artinya bahwa setiap 100 orang penduduk usia produktif/bekerja menanggung 56 orang yang tidak bekerja (usia belum produktif dan usia tidak lagi produktif). Hal ini menunjukkan secara umum kondisi kependudukan Kabupaten Bangkalan tingkat rasio ketergantungan yang rendah.

Tabel 2.1 Jumlah Penduduk, Luas Wilayah, dan Kepadatan Penduduk Kabupaten Bangkalan Tahun 2012

No.	Kecamatan	Jmlh Lk (Jiwa)	Jmlh Pr (Jiwa)	Jmlh Lk + Pr	Luas Wil (km2)	Kepadatan (jw/km2)
1	Kamal	22.533	24.029	46.562	41,40	1.125
2	Labang	15.963	17.809	33.772	35,23	959
3	Kwanyar	20.023	22.292	42.315	47,81	885
4	Modung	21.078	23.443	44.521	78,79	565
5	Blega	25.639	27.122	52.671	92,82	568
6	Konang	22.315	23.316	45.631	81,09	563
7	Galis	35.293	38.393	73.686	120,56	611
8	Tanah Merah	27.157	30.408	57.565	68,56	840
9	Tragah	12.719	14.239	26.958	39,58	681
10	Socah	25.474	28.194	53.668	53,82	997
11	Bangkalan	37.563	39.968	77.531	35,02	2.214
12	Burneh	27.328	29.266	56.594	66,10	856
13	Arosbaya	19.252	21.494	40.746	4246	960
14	Geger	29.407	34.195	63.602	123,31	516
15	Kokop	32.038	33.364	65.402	125,75	520
16	Tanjung Bumi	23.694	25.631	49.325	67,49	731
17	Sepul	18.790	20.560	39.350	73,25	537
18	Klampis	22.790	26.223	49.013	67,10	730
	Jumlah	439.054	479.948	919.002	1.260,14	729

Sumber: BPS Bangkalan Dalam Angka, 2013

Berkaitan dengan matapencaharian, penduduk Kabupaten Bangkalan yang bekerja di sektor pertanian menunjukkan yang paling banyak yaitu sebanyak 221.758 orang (58,27%). Data selengkapnya dapat dilihat tabel berikut;

Tabel 2.2 Komposisi Penduduk Menurut Matapencaharian di Kabupaten Bangkalan Tahun 2012.

No	Matapencaharian	Jumlah (orang)	%
1	Pertanian	221.758	58,27
2	Industri	16.470	4,33
3	Konstruksi	57.820	15,19
4	Perdagangan	21.003	5,52
5	Transportasi, pergudangan, dan komunikasi	5.332	1,40
6	Keuangan	49.092	12,90
7	Jasa kemasyarakatan	9.087	2,39
	Jumlah	380.562	100,00

Sumber: BPS Bangkalan Dalam Angka, 2013

Jumlah penduduk menurut komposisi matapencaharian tahun 2012 yang sebagian besar di sektor pertanian tersebut dibandingkan tahun 2011 mengalami penurunan yaitu tahun 2011 (228.324 orang), tahun 2012 (221.558 orang). Kecenderungan menurun karena lahan pertanian akibat alih fungsi, menjadi lahan industri dan jasa. Dengan demikian, di Kabupaten Bangkalan terjadi perubahan struktur pola kesempatan kerja dari sektor pertanian bergeser secara perlahan ke sektor industri dan jasa.

3. Pertanian

Berdasarkan data Sensus Pertanian 2013, jumlah usaha pertanian di Kabupaten Bangkalan sebanyak 140.671 dikelola rumah tangga, sebanyak 19 dikelola oleh perusahaan pertanian berbadan hukum dan yang tidak dikelola keduanya sebanyak 3 usaha pertanian. Angka ini menunjukkan bahwa sebagian besar usaha pertanian dikelola rumah tangga. Dengan pengertian lain bahwa penduduk Kabupaten Bangkalan lebih banyak yang mengelola sendiri usaha pertanian.

Usaha pertanian yang dikelola rumah tangga sebagian besar terdapat di tiga wilayah kecamatan yaitu Kecamatan Kokop sebanyak 13.781 rumah

tangga, Kecamatan Galis sebanyak 13.624 rumah tangga, dan Kecamatan Geger.sebanyak 13.436 rumah tangga. Jumlah rumah tangga paling sedikit mengelola usaha pertanian adalah Kecamatan Bangkalan sebanyak 2.082 rumah tangga. Sementara yang dikelola perusahaan berbadan hukum sebagian besar berlokasi di Kecamatan Tanjung Bumi yaitu sebanyak 6 perusahaan, sedangkan yang tidak dikelola perusahaan berbadan hukum dan rumah tangga berlokasi di Kecamatan Tragah sebanyak 2 unit, dan 1 unit di Kecamatan Geger.

Usaha pertanian yang ada meliputi \ tanaman pangan dan hortikultura. Produk tanaman pangan terdiri dari padi, jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau ubi kayu dan ubi jalar. Dari beberapa produk tanaman pangan tersebut yang dapat dikembangkan kedelai dan kacang tanah. Untuk tanaman hortikultura meliputi sayur-sayuran, buah-buahan, tanaman obat, dan tanaman hias. Untuk jenis sayur-sayuran yang dapat dikembangkan dan prospektif adalah kacang panjang dan cabe. Pada tahun 2012 jenis tanaman yang dikembangkan tersebut luas tanaman yang di panen kacang panjang 145 ha dan cabe ada 674 ha. Untuk tanaman obat yang menjadi unggulan seperti jahe (jhai/*Zingiber officinale*), kunyit (Madura: *temu koneng/ curcuma domestica*), kencur (Madura: *konceh/kaempferia alangal L*), lengkuas, dan cabe jamu (*piper retrafraktum*) ada 2 hektar yang berada di Planggiran. Untuk buah seperti jambu biji dikembangkan di Kecamatan Kamal dan Labang, durian yang dikenal dengan "Si Koceng" di Kecamatan Burneh dan Tanah Merah dan mlinjo di Kecamatann Burneh dan Bangkalan (http://www.bangkalaninvestment.com/content.Asp?kat=pote&id=11....diunduh tanggal 6-4-2014).

4. Industri

Menurut data tahun 2011, industri di Kabupaten Bangkalan meliputi industri kecil, sedang dan besar, industri rumah tangga. Jumlah masing-masing industri tersebut dan tenaga kerja dapat dilihat tabel berikut:

Tabel 2.3 Jumlah Industri dan Tenaga Kerja di Kabupaten Bangkalan Tahun 2012

No	Jenis Industri	Jumlah (Unit)	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)
1	Industri besar sedang	29	866
2	Industri kecil	185	2.097
3	Industri Rumah Tangga	5.701	15.755

Sumber: BPS Bangkalan Dalam Angka, 2013

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa industri rumah tangga paling banyak yaitu 5.701 unit (96,38 %), sedangkan yang lain industri kecil 185 unit dan industri besar sedang 29 unit. Dari jenis industri tersebut, industri rumah tangga juga paling banyak menyerap tenaga kerja sebanyak 15.755 orang (84,17 %). Banyaknya industrti rumah tangga karena merupakan salah satu sektor yang dipacu pertumbuhannya sehingga diharapkan mempengaruhi sektor-sektor yang lain dan juga untuk peningkatan penyerapan tenaga kerja. Industri rumah tangga tersebut antara lain usaha kerajinan/ konveksi batik tulis seperti di KecamatanTanjung Bumi, dan konveksi di Kecamatan Bangkalan, dan Tanah Merah. Kerajinan batik tulis merupakan warisan leluhur yang menjadi ciri khas Batik Bangkalan dengan sentra produksi di Kecamatan Tanjung Bumi.

Potensi industri kecil.yang terdapat di Kabupaten Bangkalan antara lain industri bahan dasar agel, meubeler, keramik, genteng, hasil laut (krupuk, petis), industri berbasis hasil pertambangan seperti marmer dan keramik. Potensi industri besar antara lain industri kemaritiman berikut tenologinya, semen, phospat. Untuk potensi industri sedang (menengah) antara lain industri genteng glazuur (genteng lapis mengkilat) (http://www.bangkalan investment.com/ content.asp?kat=pote&id=9&....diunduh tanggal 6-4-2014)

5. Sarana Kesehatan

Berbicara tentang kesehatan, tidak hanya tentang tubuh yang sehat tetapi juga tentang mental yang sehat.. Penyebab utama di balik kondisi

kesehatan yang buruk adalah penyakit, pola makan yang tidak tepat, kurangnya kebersihan, dan gaya hidup tidak sehat. Mengingat pentingnya kesehatan ini, bagi masyarakat yang tidak sehat perlu mendapat pelayanan kesehatan dengan fasilitasnya. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kabupaten Bangkalan tahun 2012 terdapat beberapa sarana kesehatan. Data selengkapnya pada tabel berikut:

Tabel 2.4 Sarana Kesehatan Kabupaten Bangkalan Tahun 2012

No.	Sarana	Jumlah
1	Rumah Sakit Umum Daerah	1
2	Rumah Sakit Swasta	1
3	BKIA/Klinik Bersalin	224
4	Apotek	25
5	Klinik Dokter Praktek	210
6	Puskesmas	22
7	Puskesmas Pembantu	68
8	Posyandu	1.126

Sumber: BPS Bangkalan Dalam Angka Tahun 2013

Fasilitas kesehatan, terutama Rumah Sakit Umum Daerah"Syarifah Ambami Rato Ebhu" merupakan Rumah Sakit Tipe B dengan fasilitas bedah sentral, pavilium, kamar-kamar perawatan kelas I, II, dan III, dokter spesialis dan perawat kesehatan yang cukup memadai. Pada tahun 2012 Rumah Sakit Umum Daerah telah mampu menyediakan 193 tempat tidur untuk pasien rawat nginap. Jumlah tersebut masih ditunjang oleh Puskesmas-Puskesmas yang juga telah menyediakan fasilitas rawat nginap. Rumah Sakit Umum Daerah ini didukung 29 dokter (umum,gigi, spesialis), 223 orang petugas paramedis (keperawatan dan non keperawatan) dan 8 apoteker (BPS Bangkalan Dalam Angka, 2013).

Selain Rumah Sakit Umum Daerah, pelayanan kesehatan di Kabupaten Bangkalan juga dilayani oleh 1 Rumah Sakit Swasta, 22 Puskesmas, dan 68 Puskesmas Pembantu. Kemudian untuk program penurunan angka

kematian bayi dengan penambahan fasilitas layanan pertolongan pertama kelahiran bayi yaitu BKIA yang jumlahnya mencapai 224 BKIA/Klinik Bersalin. Pelayanan kesehatan ini juga didukung dokter dan bidan yang membuka praktek swasta, Puskesmas keliling dan Polindes.

B. Kabupaten Sampang

1. Lokasi

KabupatenSampang terletak ± 100 km dari Surabaya, dapat ditempuh ± 1,5 jam atau dengan perjalanan laut kurang lebih 45 menit dilanjutkan dengan perjalanan darat . Sampang, secara geografis terletak di antara113^{o} 08′ - 113^{o} 39′ Bujur Timur dan 6^{o} 05′ - 7^{o} 13′ Lintang Selatan. Wilayah Kabupaten Sampang disebelah utara bebatasan dengan Laut Jawa, sebelah selatan Selat Madura, sebelah barat Kabupaten Bangkalan, dan disebelaht timur Kabupaten Pamekasan.

Secara keseluruhan, Kabupaten Sampang mempunyai luas wilayah 1.233,30 km2 dengan 14 kecamatan yang terdiridari 6 kelurahan dan 180 Desa. Ke 14 kecamatan tersebut antara lain Kecamatan Sreseh dengan luas 71,94 km^{2} (5,83%), Torjun 44,20 km^{2} (3,58%), Pangarengan 42,69 km^{2} (3,46%), Sampang 70,01 km^{2} (5,68%), Camplong 69,93 km^{2} (5,67%), Omben 116,31 km^{2} (9,43%), Kedundung 123,08 km^{2} (9,98%), Jrengik 65,35 km^{2} (5,30%), Tambelangan 89,97 km^{2} (7,30%), Banyates 141,23 km^{2} (11,45%), Robatal 80,54 km^{2} (6,53%), Karang penang 84,25 km^{2} (6,83%), Ketapang 125,28 km^{2} (10,16%), dan Kecamatan Sokobanah dengan luas 108,51 km^{2} (8,80%). Kecamatan Banyuates merupakan kecamatan terluas dengan luas 141,03 km^{2} atau 11,44 % yang, sedangkan kecamatan terkecil adalah Pangarengan dengan luas hanya 42,7 km^{2} atau 3,46 %.

Kabupaten Sampang juga mempunyai 1 buah pulau yang terletak di sebelah selatan Kecamatan Sampang. Nama pulau tersebuta dalah Pulau Mandangin, luas Pulau Mandangin adalah1,650 km^{2}. Akses transportasi ke Pulau Mandangin dengan menggunakan transportasi air dalam hal ini adalah perahu motor yang berada di Pelabuhan Tanglok. Perjalanan dari Pelabuhan Tanglok menuju Pulau Mandangin ± 30 menit (BPS, 2013:4).

2. Penduduk

Berdasarkan data BPS (2013:84) jumlah penduduk wilayah Kabupaten Sampang ada 877.772 jiwa yang terdiri dari laki-laki 427.896 jiwa(48,7%) dan perempuan 449.876 jiwa (51,3%) yang tergabung dalam 216.737 rumah tangga dengan jumlah rumah 174.131. Penduduk dan kepadatan tertinggi adalah berada di wilayah Kecamatan Sampang yakni 144.983 jiwa dan memiliki kepadatan 1.642,4 km^2, sedangkan penduduk dan kepadatan terendah berada di Kecamatan Sreseh 20.613 jiwa dengan kepadatan 397,7 km^2. Jika dilihat dari kelompok umur penduduk di Kabupaten Sampang tergolong produktif, hal ini tercatat ada sebanyak 569.445 orang (64,9%) berusia 15-64 tahun, belum produktifu mur 0-14 tahun sebanyak 264.837 orang (30,1%), dan sudah tidak produktif umur lebih dari 65 tahun ada 43.490 orang (5,0%).

Berkaitan dengan pendidikan, angka partisipasi sekolah paling tinggi pada pendidikan dasar, kemudian menurun seiring semakin tingginya jenjang pendidikan, dan sebaliknya putus sekolah rendah pada jenjang pendidikan dasar dan terus meninggi seiring tingginya jenjang pendidikan. Selain itu, di wilayah Kabupaten Sampang pada tahun 2013 masih terdapat angka buta huruf sebesar 32,30%.

Data BPS (2013:103) tercatat bahwa pada tahun ajaran 2012/2013 jumlah murid meningkat dibandingkan tahun sebelumnya 2011/2012. Tercatat SD swasta dari 4.043 menjadi 4.271 siswa, SLTP negeri/swasta dari 11.309 meningkat 12.820 siswa, dan MA dari 9.427 meningkat menjadi 9.836 siswa. Begitu juga tentang banyaknya sarana sekolah, Tk dari 154 menjadi 218, SD swasta 31 menjadi 43, MI dari 468 menjadi 482, SLTP dari 54 menjadi 60, SLTP swasta 94 menjadi 121, MTs dari 155 menjadi 212, SLTA/SMK dari 12 menjadi 13, SLTA/SMK swasta dari 35 menjadi 49, dan Masdrasah Aliah/MA dari 77 menjadi 87. Peningkatan yang cukup menonjol terlihat pada sekolah MI, MTs dan MA.

Peningkatan ini terjadi antara lain karena bertambahnya usia pendidikan dan penduduknya lebih banyakn yang beragama Islam dan sangat kuat kepatuhannya pada kiai Sehingga, banyak orang tua yang menyekolahkan anaknya di sekolah tersebut dan juga di pondok pesantren maupun di

Diniyah Awaliyah. Dari data BPS (2013:122) banyaknya pondok pesantren tercatat ada 377 yang terdiri dari 21 tipe Salafiyah, 4 Ashiriyah, dan 352 tipe Salafiyah.

Selanjutnya dilihat dari banyaknya jumlah penduduk menurut agama, Islam ada sebesar 877.459 orang (99,9%), protestan 261 orang, Katolik 49 orang, Hindu 2 orang, dan penganut agama Budha 1 orang. Tempat peribadatan terdapat 1.061 masjid dan 1.827 langgar, sedangkan gereja, pura, dan vihara tidak tercatat. Penduduk Kabupaten Sampang sebagian besar 99,96% penganut agama Islam, bahkan ada enam kecamatan semua warganya memeluk agama Islam antara lain di Kecamatan Sreseh, Pangarengan, Omben, Tambelangan, dan Karangpenang. Walaupun demikian, masyarakat di kabupaten sampang juga melaksanakan upacara keagamaan pada waktu-waktu tertentu yang terdapat dalam penanggalan Islam, seperti Idul Fitri, Idul Adha, dan Maulid Nabi Muhammad SAW. Selain itu, masyarakat Kabupaten Sampang peran kiai dalam kehidupan tidak dapat dilepaskan dalam kehidupan sehari-hari. Setiap aspek kehidupan masyarakat selalu menyertakan restu dari kiai. Budaya memberikan sejumlah uang atau *chabis* dalam istilah lokal, pada kiai merupakan suatu bentuk kehormatan masyarakat pada kiai serta upaya untuk memperoleh kebarokahan dalam hidup. Menurut informan, memberikan uang merupakan (*chabis*) bentuk rasa terima kasih atas segala hal baik yang telah dilakukan oleh kiai. Contohnya hal baik yang dimaksud adalah memberikan nama bagi anak yang baru dilahirkan dan kiai sebagai tokoh agama juga yang membaca doa upacara dalam upacara kehamilan (*pelet betteng*), pernikahan, kelahiran, serta kematian.

3. Pertanian

Pekerjaan sebagai petani merupakan matapencaharian utama bagi masyarakat Kabupaten Sampang, dari data ada 186 gapoktan, 891 kelmpok tani, serta nelayan dan petani ikan antara lain nelayan perikanan laut ada 19.497, perairan umum 88, tambak 2.095, dan kolan ada 159 orang. Luas lahan yang dijadikan areal pertanian persawahan data tahun 2013 adalah seluas 20.587 ha (20,5%), yang terdiri dari 24% berupa sawah irigasi, dan 76% berupa sawah non irigasi. Untuk lahan bukan sawah seluas 93.464 ha

dan sebagian besar berupa lahan tegal. Secara ekologi penyangga ekonomi bagi masyarakat di wilayah Kabupaten Sampang ditopang dari sektor pertanian khususnya lahan kering. Melihat kondisi tersebut maka petani di Kabupaten Sampang, jenis tanaman yang biasa dilakukan antara lain, padi sawah dan ladang. Tegalan atau lahan kering, tanaman yang ada jagung, ketela pohon, ubijalar, kedelai, kacang tanah, tembakau, kacang hijau, sayur-sayuran seperti cabai rawit, tomat, terong, maupun bawang putih/merah, dan rempah-rempah (jamu). Produktivitas tanaman padi dan palawija yang berada di Kabupaten Sampang, padi sawah tercatat 59,23kw/ha, padi ladang 53,68 kw/ha, jagung 22,73 kw/ha, ubi kayu 118,29 kw/ha, ubi jalar 91,6 kw/ha, kacang tanah 9,95 kw/ha, kedelai 16,79 kw/ha, dan kacang hijau 8,86 kw/ha (BPS, 2013:193)

Selanjuntnya untuk tanaman perkebunan tahunan termasuk asem jamu dan cabe jamu mengalami kenaikan produksi maupun produktifitas. Tanaman asam jamu (Madura aceem) 54,53 ton/ha menjadi 54,94 ton/ha, dan cabe jamu 713,01 ton/ha menjadi 736,81 ton/ha. Tanaman asam jamu menyebar di seluruh kecamatan yang ada, sedang tanaman cabe jamu hanya terdapat di 6 kecamatan, yakni di Kecamatan Tambelangan, Banyuates, Robatal, Karangpenang, Ketapang, dan di Kecamatan Sokobanah. Cabe jamu banyak ditaman oleh masyarakat sebagai pagar pembatas, walaupun ada juga ditanam di ladang.

Tanaman perkebunan musiman (termasuk rempah-rempah/jamu) juga mengalami kenaikan produksi maupun produktifitas kecuali tanaman tembakau mengalami penurunan. Tanaman tembakau dari 2.944,21 ha/ton menjadi 2.701,46 ha/ton,wijendari 509,40 ha/ton menjadi 629,13 ha/ton Tanaman jamu seperti temu lawak (Madura: *temu labeg*), kencur (Madura: *konceh*), jahe (Madura: *jhai*), kunir (Madura: *Temu koneng*), temu ireng (Madura: *temu oreng*) baik produksi dan produktifitas tidak mengalami peningkatan maupun penurunan yakni sebesar 65,10 ha/ton. Tanaman rempah (jamu) berdasarkan informasi dari Dinas Pertanian, terdapat diseluruh kecamatan yang ada di Kabupaten Sampang, akan tetapi luas dan produksi berlainan hal ini karena topografi yang berbeda. Sebagai contohnya, tanaman jamu yang ditanam seluas > 9 ha terdapat di Kecamatan Robatal, Omben, dan

Tambelangan, antara 4-9 ha di Kecamatan Karangpenang, Banyuates, Camplong, Kedudung, dan <4 ha terdapat di Kecamatan Sreseh, Torjun, Jrengik, Ketapang, Sokabanah, Sampang, dan Pangarengan.

4. Industri

Jumlah industri di Kabupaten Sampang dari tahun ketahun mengalami kenaikan, sehingga penyerapan tenaga kerja, nilai produksi dan nilai investasi juga mengalami kenaikan.Walaupun sektor industri yang ada bukan sektor populer, namun sektor ini telah menyerap sebanyak 4.834 tenaga kerja. Dari data (BPS, 2013: 214), ada 24 industri yang terdaftar di antaranya 3 industri besar dan sedang, antara lain 1 industri makanan (termasuk jamu), minuman, dan tembakau, 1 industri tekstil, barang dari kulit, 1 industri semen dan barang galian bukan logam. 17 industri kecil, antara lain 1 makanan, minuman, dan tembakau, 4 barang dari kayu, rotan, dan bambu, 1 kertas dan barang cetakan, 7 semen dan barang galian bukan logam, 4 logam dasar, besi dan baja. 4 industri rumah tangga, antara lain 2 makanan, minuman, dan tembakau, 1 tekstil, barang dari kulit, dan alas kaki, 1 pupuk, kimia dan barang dari kulit.

Selanjutnya dalam usaha perdagangan, di Kabupaten Sampang didominasi oleh usaha perdagangan kecil. Dari data perdagangan kecil (termasuk jamu) yakni ada 556 (86,2%) usaha, perdagangan menengah 82 (12,7%), dan perdagangan besar ada 7 (1,1%) usaha. Jumlah sarana perdagangan ada 7.228 jenis sarana yang teridiri dari 2 pasar umum, 54 pasar desa, 6.245 toko/toserba/swalayan, 169 kios, 752 rumah makan/restoran/warung (BPS, 2013:236).

Informasi dari Dinas Perindustrian dan UKM, bahwa pengusaha jamu tradisional yang berada di Kabupaten Sampang cukup banyak. Di Jl. Pahlawan yang diberi nama kelompok Jamu Putri Pahlawan dengan anggota sebanyak 20 orang, dan di Jl. Mutiara dengan nama kelompok Jamu Putri Mutiara dengan anggota sebanyak 9 orang. Namun untuk pengusaha yang sudah memiliki izin dari BPOM, baru ada 2 yakni "*Madura Sari*" dan *Madura Ayu.*

5. Sarana Kesehatan

Kesehatan masyarakat di Kabupaten Sampang dapat dikatakan masih kurang baik, dalam arti jumlah orang sakit setiap tahunnya masih cukup tinggi yakni ada 692 kasus dan kasus tertinggi adalah penyakit diare yakni ada 41.520, meskipun relatif lebih rendah dibandingkan tahun 2013. Jumlah kelahiran hidup pada tahun 2013, tercatat ada 17.656 kematian bayi usia kurang 1 tahun dan angka kematian bayi sebesar 12,06%. Hal ini karena masih kurangnya sarana dan prasarana kesehatan yang ada. Bila di lihat dari banyaknya fasilitas kesehatan ada 1 rumah sakit umum tepatnya di Kecamatan Sampang, 21 puskesmas, dan 53 puskesmas pembantu. Tenaga non medis ahli gizi ada 39, kesehatan masyaraat ada 24, sanitasi ada 18, dan teknisi medis 9. Selanjutnya pondok bersalin ada 71, dokter 75, perawat 274, posyandu 990, bidan 207, dan farmasi 20 sedangkan apotik ada 14.

Tabel 2.5 Sarana Kesehatan Kabupaten Sampang Tahun 2012

No	Sarana	Jumlah
1.	Rumah Sakit Umum Daerah	1
2.	Puskesmas	21
3.	Puskesmas Pembantu	53
4.	Ahli Gizi	39
5.	Kesehatan Masyarakat	24
6.	Sanitasi	18
7.	Teknisi Medis	9
8.	Pondok Bersalin	71
9.	Dokter	75
10.	Perawat	274
11.	Posyandu	990
12.	Bidan	207
13.	Farmasi	20
14.	Apotek	14

Sumber: BPS Sampang Dalam Angka Tahun 2013

C. Kabupaten Pamekasan

1. Lokasi

Kabupaten Pamekasan berada di sebelah timur Kabupaten Sampang. Secara administratif Kabupaten Pamekasan berbatasan dengan sebelah utara Laut Jawa, timur kabupaten Sumenep, selatan Selat Madura, dan di sebelah barat Kabupaten Sampang. Kabupaten Pamekasan merupakan jalur utama menuju Kabupaten Sumenep. Jarak Pamekasan Surabaya sekitar 125 km dan dapat ditempuh dengan kendaraan umum 3,5 jam.

Kabupaten Pamekasan terdiri dari 13 kecamatan yaitu Tlanakan, Pademawu, Galis, Larangan, Pamekasan, Proppo, Palengaan, Pegantenan, Kadur, Pakong, Waru, Batumarmar, dan Pasean. Dari sejumlah itu masih dibagi lagi menjadi 178 desa yang terdiri dari 1.112 dusun dan untuk 9 kecamatan dibagi lagi menjadi 467 RW dan 1.217 RT.

Menurut data Pamekasan Dalam Angka Tahun 2013, Kabupaten Pamekasan luasnya mencapai 792.300 hektar. Tanah seluas itu terdiri dari tanah pemukiman 11.531,70 hektar, sawah irigasi 1.386,00 hektar, sawah semi irigasi 5.213,03 hektar, sawah tadah hujan 8.569,00 hektar, tegalan 32.958,75 hektar, hutan 1.158,06 hektar, tambak 2.096,50, tanah tandus 15.920,43, kuburan 268,90 hektar, dan lain-lain 127,70 hektar. Tanah tersebut jenisnya ada yang regosol 26.214 Ha, medeteranian 17.375 Ha, litosol 19.084 Ha, dan Aluvial 6.708 Ha. Dari tanah seluas itu, sebagian besar (59.964 Ha) kemiringannya antara 0-15 derajat, sedangkan yang kemiringannya di atas 40 derajat hanya seluas 2722 Ha.

Topografi Kabupaten Pamekasan termasuk daerah dataran hingga bergelombang dengan kemiringan tanahnya terbesar (59.964 Ha) antara 0-15 derajat dan yang kemiringannya lebih 40 derajat seluas 2722 ha. Wilayah Pamekasan memiliki ketinggian antara 6 -314 m di atas permukaan air laut. Di daerah yang datar ini mendukung masyarakat setempat melakukan kegiatan sebagai petani padi dari sawah irigasi. Selanjutnya untuk tanah yang bergelombang, selain lahannya dapat ditanami padi pada musim penghujan, maka pada musim kemarau hanya dapat ditanami tanaman yang tidak banyak membutuhkan pengairan seperti tanaman ketela, jagung, rempah (jamu), dan palawijo.

Kabupaten Pamekasan mengenal dua musim, yaitu musim penghujan antara Bulan Oktober-April dan musim kemarau antara Bulan April-Oktober. Kelembaban udara rata-rata 80% dan temperature udara minimal 28 C dan maximum 30 C (Pamekasan Dalam Angka Tahun 2013). Kabupaten Pamekasan dilalui oleh sungai Semajid yang panjangnya sekitar 488,38 km. Sungai tersebut mengalir menuju ke laut dengan melewati beberapa wilayah. Dengan demikian airnya dapat dipergunakan untuk mengaliri sawah-sawah yang ada di sekitar sungai tersebut.

2.Penduduk

Jumlah penduduk Kabupaten Pamekasan menurut data BPS Kabupaten Pamekasan tahun 2012 sebanyak 818.662 jiwa, yang terdiri dari penduduk laki-laki sebanyak 397.004 jiwa (48.49 %), dan perempuan sebanyak 421.658 jiwa (51,51%), yang tersebar di 13 kecamatan. Dari jumlah penduduk sebesar itu, jumlah kepala keluarga sebanyak 213.585 KK dan bila dihitung per kepala keluarga tiap rumah tangga rata-rata 4 orang. Mengenai kepadatan penduduknya, dari jumlah penduduk sebanyak 818.662 jiwa dan luas wilayah seluas 79.2,30 km^2, secara geografi kepadatannya mencapai 15303 jiwa/km^2. Selanjutnya mengenai komposisi penduduk menurut umur dapat dilihat pada tabel 2.6.

Berdasarkan data pada tabel 2.6, penduduk perempuan jumlahnya lebih banyak 421658 (51,51%) bila dibandingkan dengan jumlah penduduk laki-laki 397004 (48,49%). Dilihat dari golongan umur, penduduk yang berumur 15 tahun sampai 64 tahun jumlahnya cukup besar yaitu 609.762 jiwa (74,48%). Dengan demikian jumlah penduduk yang termasuk dalam katagori usia kerja termasuk tinggi. Jumlah penduduk yang yang berumur 65 tahun ke atas (tidak produktif) sebanyak 44235 jiwa (5,40%). Dari jumlah yang tidak produktif ini terbanyak adalah perempuan, yaitu sebesar 27043 jiwa (3,30%).

Tabel 2.6 Komposisi Penduduk Menurut Umur dan Jenis Kelamin di Kabupaten Pamekasan Tahun 2012

Umur	Jenis Kelamin				Jumlah	%
	L	%	P	%		
- 4	34.639	4,23	33.507	4,09	68.146	8,32
5 - 9	33.151	4,05	32.159	3,93	65.310	7,98
10 – 14	38.480	4,70	36.964	4,52	75.444	9,22
15 - 19	40.976	5,00	38.479	4,70	79.455	9,70
20 - 24	34.189	4,18	35.776	4,37	69.965	8,55
25 - 29	32.107	3,92	35.915	4,39	68.022	8,31
30 - 34	32.839	4,01	36.403	4,45	69.242	8,46
40 - 44	27.972	3,42	31.136	3,80	59.108	7,22
45 - 49	25.851	3,16	28.465	3,47	54.316	6,63
50 - 54	20.545	2,51	22.489	2,75	43.034	5,26
55 - 59	16.618	2,03	17.754	2,17	34.372	4,20
60 - 64	13.210	1,61	14.178	1,73	27.388	3,34
65+	17.192	2,10	27.043	3,30	44.235	5,40
Jumlah	397.004	48,49	421.658	51,51	818.662	100,00

Sumber: Pamekasan Dalam Angka 2013

Berdasarkan data Pamekasan dalam Angka Tahun 2013, jumlah fasilitas pendidikan termasuk tinggi, yaitu ada TK sampai perguruan tinggi, baik negeri maupun swasta. Di wilayah ini, jumlah TK Negeri 1 buah dengan jumlah murid sebanyak 48 siswa. TK swasta 801 buah dengan jumlah murid 31.486 siswa. SD Negeri 429 buah dengan murid 62.257 siswa dan SD Swasta 35 buah dengan jumlah murid 4.691 siswa. Untuk Sekolah Madrasah Ibtidaiyah (MI) Negeri 2 buah dengan murid 371 siswa, MI Swasta 300 buah dengan jumlah murid 30.527 siswa dan SDLB Negeri 3 buah dengan jumlah murid 36 siswa. Selanjutnya untuk tingkat SMP Negeri 36 buah dengan jumlah murid 12.044 siswa, SMP Swasta 115 buah dengan jumlah murid 9.167 siswa, SMP Terbuka 9 buah dengan jumlah murid 488 siswa, SMP LB 2 buah dengan jumlah siswa 38 siswa, Madrasah

Sanawiyah (MS) Negeri 4 buah dengan jumlah murid 2.195 siswa, dan MS Swasta 178 buah dengan jumlah murid 27.711 siswa.

Berikutnya adalah tingkat SMA, yaitu SMA Negeri 9 buah dengan jumlah murid 6.077 siswa, SMA Swasta 41 buah dengan jumlah murid 4.508 siswa, dan SMA Luar Biasa Negeri 1 buah dengan jumlah murid 22 siswa. Selanjutnya untuk tingkat SMK, yaitu SMK Negeri 7 buah dengan jumlah murid 4.651 siswa, SMK Swasta 37 buah dengan jumlah murid 3722 siswa, SMK Madrasah Aliyah (MA) Negeri 2 buah dengan jumlah murid 1.578 siswa, dan SMK MA Swasta 79 buah dengan jumlah murid 15. 136 siswa. Selanjutnya bagi siswa yang telah lulus dari SMA maupun SMK dapat melanjutkan ke jenjang di atasnya, yaitu di Sekolah Tinggi Pamekasan. Di tempat ini dijumpai 4 perguruan tinggi, yaitu Unira, Stain, UIM, dan Stai Al Khairot. Di 4 perguruan tinggi jumlah mahasiswanya sebanyak 13.943 mahasiswa.

Sebagian besar penduduk Pamekasan adalah memeluk agama Islam. Fasilitas peribadatan Islam yang ada yaitu masjid 1.088 buah dan musholla 4.939 buah. Selanjutnya untuk fasilitas peribadatan lainnya yaitu gereja protestan 5 buah, dan gereja katholik, pura, dan wihara masing-masing 1 buah Pamekasan Dalam Angka Tahun 2013).

3. Pertanian

Menurut data Pamekasan Dalam Angka Tahun 2013, disebutkan luas areal pertanian 74.467,162 Hektar. Tanah seluas itu, masih dirinci yang terdiri dari tegalan 62.013,769 Ha, sawah irigasi 6.649,5 Ha, tadah hujan 5.803,398 Ha. Di lahan pertanian yang berupa sawah, ada yang setahun dapat panen 2x dan ada yang hanya 1x. terutama di musim penghujan, sedangkan pada musim kemarau ada yang ditanami tembakau dan ada pula yang ditanami palawijo. Untuk lahan pertanian tadah hujan, ada yang pada musim penghujan ditanami padi dan ada juga yang ditanami tanaman komoditas seperti jagung, kedelai, kacang, cabe, terong, dan sebagainya. Selain itu ada juga yang menanam biofarma, seperti jahe Madura: *jehe*), lengkuas Madura: l*aos*), kunyit (Madura: *konyek*), lempuyang

(Madura: *Lempoyang*), temu lawak (*temu koneng*), kunci (Madura: *konceh*), lidah buaya, cabe jamu, dan sebagainya.

Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Pamekasan, tanaman jahe (Madura: *jehe*) banyak ditanam di Kecamatan Pegantenan, Kadur, Palengaan, Waru, dan Larangan. Lemgkuas banyak ditanam di Kecamatan Pegantenan, Waru, Palengaan, dan Kadur. Kunyit (Madura: *konyek*) juga banyak ditanam di Kecamatan Pegantenan, Tlanakan, Waru, Palengaan, Larangan, dan Kadur. Lempuyang ditanam di Kecamatan Palengaan, Pademaru, Waru, dan Pamekasan. Temu lawak ditanam di Kecamatan Pegantenan, Palengaan, Tlanakan, Larangan, dan Waru. Temu ireng ditanam di wilayah Kecamatan Pegantenan, Palengaan, Waru, Batumarmar, dan Pasean. Temu kunci ditanam di wilayah Kecamatan Pegantenan, Palengaan, Waru, Batumarmar, dan Pasean. Sedangkan lidah buaya ditanam di wilayah Waru, Pademaru, dan Palengaan.

Menurut informasi dari Dinas Pertanian, bahwa petani kunyit, temu lawak dan lempuyang penanamannya secara berkelompok. Mereka ini menanamnya di sawah tadah hujan dan di sekitar rumahnya atau di pekarangan. Mereka ini panennya setiap 3 bulan – 5 bulan sekali. Untuk yang panennya di musim kemarau, karena hasil panennya berkurang, maka harga di musim kemarau menjadi lebih mahal bila dibanding dengan panenan di musim penghujan. Panenan tersebut ada yang langsung dijual ke pasar dan ada juga petani yang menjualnya di ketua kelompok tani. Dewasa ini harga bahan jamu sebagai berikut; jahe mencapai Rp 40.000/kg, lengkuas Rp 7.000/kg, kunyit Rp 15.000/kg, temu lawak Rp 5.000/kg, dan lempuyang rp 5.000/kg.

4. Industri

Berdasarkan data Pamekasan Dalam Angka Tahun 2013, diketahui jumlah perusahaan di Pamekasan terdiri dari 5 kategori yaitu perusahaan besar 2 buah, sedang 23 buah, perusahaan makanan 14 buah, tekstil 1 buah, dan galian 10 buah. Menurut informasi dari ketua paguyuban jamu tradisional Madura, bahwa perusahaan jamu tradisional Madura termasuk dalam kategori perusahaan makanan. Di Pamekasan jumlah perusahaan

jamu banyak dan merupakan usaha rumahan atau rumah tangga. Perusahaan jamu itu diantaranya: Jamu Sumiati, Jamu Janur Kuning, Jamu K-Ling, Toko Lumintu, Toko Jamu di depan SMK 3, Toko Jamu di Jl Joko Tole, dan Perusahaan Jamu Mustika Madura. Perusahaan jamu tradisional Madura ini ada yang melayani penjualan secara langsung di rumah atau di toko/pasar dan ada juga yang secara oneline atau pesan melalui SMS. Mengenai harga jamu tergantung dari kemas

5. Sarana Kesehatan

Berdasarkan data Pamekasan Dalam angka Tahun 2013, sarana kesehatan yang ada yaitu Rumah Sakit khusus paru yang melayani poli umum, UGD, dan Poli Paru. Kemudian ada RSUD, yang melayani Poli Umum, UGD, Poli Anak. Poli Bedah, Poli Mata, Poli Internis, Poli Kandungan, poli gigi dan mulut, Poli Syaraf, Poli THT, Poli Paru, Poli Kulit dan Kelamin, jantung, Ortopedi dan Fisioterapi. Selain kedua rumah sakit itu di tiap-tiap kecamatan terdapat Puskesmas dan pembantu puskesmas. Di kabupaten Pamekasan ini jumlah puskesmas 20 buah dan puskesmas pembantu 44 buah. Selain terdapat sarana kesehatan negeri, juga terdapat sarana kesehatan swasta, seperti praktek dokter bersama, dan klinik-klinik bersalin, dan tenaga bidan/perawat.

Sebagian besar persalinan di Kabupaten pamekasan ditangani oleh bidan dan dibantu oleh dukun bayi. Di wilayah Pamekasan ini jumlah tenaga bidan 264 orang perawat 215 orang dan dukun 392 orang. Dukun bayi tersebut yang sudah terlatih ada 336 orang dan sisanya belum terlatih (belum mendapat kursus dari bidan). Dukun-dukun yang terlatih inilah yang kemudian kerja sama dengan bidan dalam membantu kelahiran. Biasanya bidan datang mendekati proses kelahiran dan setelah bayi lahir yang memotong tali pusatnya dan menyempurnakan sampai memandikan dan mengganti baju. Setelah itu menguruskan orang yang melahirkan langsung pulang dan kembali lagi 5 hari atau seminggu lagi. Namun kalau dukun bayi datangnya sehari 2 x untuk memandikan bayi dan member jamu ibu yang melahirkan.

D. Kabupaten Sumenep

1. Lokasi

Kabupaten ini memiliki luas wilayah 2.093,45 km^2 dan populasi 1.041.915 jiwa. Ibu kotanya ialah Kota Sumenep. Sumenep terletak di ujung timur Pulau Madura, provinsi Jawa Timur. Sumenep memiliki semboyan "Sumekar", akronim dari "Sumenep Karaton", karena semenjak dahulu wilayah ini terdapat puluhan Keraton/Istana sebagai pusat pemerintahan sang Adipati. Untuk kepentingan pemasaran pariwisata, Sumenep mempunyai *branding wisata "Sumenep The Heart Purity"*, julukan tersebut didasarkan pada tingkah pola masyarakatnya yang selalu menjunjung tinggi tata krama serta keramahan kepada setiap tamunya maupun kondisi geografis alamnya yang selalu memberikan keramahan dan kenyamanan bagi setiap wisatawan. Kota Sumenep juga dikenal dengan sebutan Bumi Sumekar, selain itu beberapa pulau di Sumenep juga ada julukannya tersendiri, semisal Kepulauan Kapajang untuk gabungan dari nama Pulau Kangean, Paleat, dan Sepanjang, karena dipulau-pulau inilah taman-taman laut berupa terumbu karang dan kehidupan laut lainnya berkembang. Selain itu Pulau Kangean juga lebih dikenal dengan sebutan Pulau Cukir, karena di wilayah inilah fauna khas Sumenep berupa Ayam bekisar banyak dikembangkan. Sekarang hewan unggas ini menjadi maskot Sumenep dan juga Provinsi Jawa Timur.

Luas Wilayah Kabupaten Sumenep adalah 2.093,457573 km^2, terdiri dari pemukiman seluas 179,324696 km2, areal hutan seluas 423,958 km^2, rumput tanah kosong seluas 14,680877 km^2, perkebunan/tegalan/semak belukar/ ladang seluas 1.130,190914 km^2, kolam/ pertambakan/air payau/danau/ waduk/rawa seluas 59,07 km^2, dan lain-lainnya seluas 63,413086 km^2. Untuk luas lautan Kabupaten Sumenep yang potensial dengan keanekaragaman sumber daya kelautan dan perikanannya seluas + 50.000 km^2.

Secara geografis, Kabupaten Sumenep terletak diantara 11^{0}32`54`` - 116$^{0}$16`48`` Bujur Timur dan 4^{0}55` - 7$^{0}$24` Lintang Selatan dengan batas-batas wilayah yakni di sebelah Selatan dibatasi Selat Madura, Utara dibatasi Laut Jawa, di Barat diatasi Kabupaten Pamekasan, dan di Timur batasnya Laut Jawa dan Laut Flores. Jumlah pulau berpenghuni di Kabupaten Sumenep

hanya 48 pulau atau 38%, sedangkan pulau yang tidak berpenghuni sebanyak 78 pulau atau 62%. Pulau Karamian di Kecamatan Masalembu adalah pulau terluar di bagian utara yang berdekatan dengan Kalimantan Selatan dan jarak tempuhnya kurang lebih 151 mil laut dari Pelabuhan Kalianget, sedangkan Pulau Sakala merupakan pulau terluar di bagian timur yang berdekatan dengan Pulau Sulawesi dan jarak tempuhnya dari Pelabuhan Kalianget + 165 Mil Laut.Pulau yang paling utara adalah Pulau Karamian dalam gugusan Kepulauan Masalembu dan pulau yang paling timur adalah Pulau Sakala.

Jumlah pulau di Kabupaten Sumenep sebanyak 126 pulau, terdiri atas: berpenghuni : 48 pulau, tidak Berpenghuni : 78 pulau, bernama : 104 pulau, dan tanpa Nama : 22 pulau. Pulau paling Utara yakni Pulau Keramean yang terletak di Kecamatan Masalembu dengan jarak sekitar 151 mil laut dari Pelabuhan Kalianget. Pulau paling Timur adalah Pulau Sakala dengan jarak sekitar 165 mil laut dari Peabuhan Kalianget (BPS Kab. Sumenep, 2013: 1). Selain itu, luas wilayah kabupaten ini memiliki wilayah berupa daratan sekitas 1.146,927065 km^2 (54,79%) dan luas kepulauan 946.530508 km2 (45,21%), dan wilayah perairan sekitar 50.000 km2.

Kabupaten Sumenep terbagi atas dua bagian yaitu bagian daratan dengan luas 1.146,927065 km2 terbagi atas 18 kecamatan, yaitu Ambunten, Batang-Batang, Batu Putih, Bluto, Dasuk, Dungkek, Ganding, Gapura, Guluk-Guluk, Kalianget, Lenteng, Manding, Pasongsongan, Pragaan, Rubaru, Saronggi, Batuan, dan Sumenep Kota. Bagian kepulauan dengan luas 946,530508 km2 terbagi atas 9 kecamatan, yaitu : Arkasa, Gayam, Giligenteng, Masalembu, Nonggunong, Raas, Sapeken, Talango, dan Kangean. Tabel berikut merupakan gambaran penggunaan lahan di Kabupaten Sumenep berdasar kecamatan.

Tabel 2.7 Menurut Penggunaan Lahan dan di Kabupaten Sumenep Tahun 2012

Kecamatan		Penggunaan Lahan		Jumlah	Prosentase Lahan Pertanian
		Pertanian	Non Pertanian		
1.	Pragaan	4.768	1.016	5.784	2,76
2.	Bluto	3.648	1.477	5.125	2,45
3.	Saronggi	5.673	1.098	6.771	3,23
4.	Giligenting	2.244	788	3.032	1,45
5.	Talango	4.069	958	5.027	2,40
6.	Kalianget	2.573	446	3.019	1,44
7.	Kota Sumenep	1.706	1.078	2.784	1,33
8.	Batuan	2.234	467	2.701	1,29
9.	Lenteng	6.691	450	7.141	3,41
10.	Ganding	4.327	1.070	5.397	2,58
11.	Guluk-Guluk	5.343	614	5.957	2,85
12.	Pasongsongan	8.583	3.320	11.903	5,69
13.	Ambunten	4.513	541	5.054	2,41
14.	Rubaru	7.683	763	8.446	4,03
15.	Dasuk	5.495	955	6.450	3,08
16.	Manding	6.172	716	6.888	3,29
17.	Batuputih	9.167	2.064	11.231	5,36
18.	Gapura	5.461	1.117	6.578	3,14
19.	Batang Batang	5.721	2.315	8.036	3,84
20.	Dungkek	5.616	719	6.335	3,03
21.	Nonggunong	3.766	242	4.008	1,91
22.	Gayam	8.247	593	8.840	4,22
23.	Raas	3.278	612	3.890	1,86
24.	Sapeken	6.719	13.470	20.189	9,64
25.	Arjasa	16.034	8.165	24.199	11,56
26.	Kangayan	11.318	9.150	20.468	9,78
27.	Masalembu	3.773	312	4.085	1,95
	Jumlah	154.822	54.516	209.338	100,00

Sumber: BPS Kabupaten Sumenep, 2012.

Tabel 2.8 Luas Wilayah di Kabupaten SumenepTahun 2012

Kecamatan		Jumlah Desa	Luas (Ha)	Persentase
1.	Pragaan	14	57, 84	2,76
2.	Bluto	20	51,25	2,45
3.	Saronggi	14	67,71	3,23
4.	Giligenting	8	30,32	1,45
5.	Talango	8	50,27	2,40
6.	Kalianget	7	30,19	1,44
7.	Kota Sumenep	16	27,84	1,33
8.	Batuan	7	27,10	1,29
9.	Lenteng	20	71,41	3,41
10.	Ganding	14	53,97	2,58
11.	Guluk-uluk	12	59,57	2,85
12.	Pasongsongan	10	119,03	5,69
13.	Ambunten	15	50,54	2,41
14.	Rubaru	11	84,46	4,03
15.	Dasuk	15	64,50	3,08
16.	Manding	11	68,88	3,29
17.	Batuputih	14	112,31	5,36
18.	Gapura	17	65,78	3,14
19.	Batang Batang	16	80,36	3,84
20.	Dungkek	15	63,35	3,03
21.	Nonggunong	8	40,08	1,91
22.	Gayam	10	88,40	4,22
23.	Raas	9	38,90	1,86
24.	Sapeken	9	201,89	9,64
25.	Arjasa	19	241,99	11,57
26.	Kangayan	9	204,68	9,78
27.	Masalembu	4	40,85	1,95
	Jumlah	332	2.093,47	100,00

Sumber: BPS Kabupaten Sumenep, 2013: 1

Kabupaten Sumenep dibagi menjadi 27 kecamatan, 332 desa. Wilayah yang terluas di kabupaten ini yakni Kecamatan Arjasa sebesar 241,99 ha (11,57%) dan terbagi dalam 19 desa, sedangkan wilayah terkecil di Kecamatan Batuan sekitar 27,10 ha (1,29%) yang terdiri dari 7 desa. Untuk lebih jelasnya berkaitan hal ini dapat dilihat pada tabel 2.8.

2. Penduduk

Berdasarkan Sensus Pendudukan tahun 2010, Jumlah penduduk Kabupaten Sumenep adalah 1.041.915 jiwa, yang terdiri atas 495.099 jiwa laki-laki dan 546.816 jiwa perempuan. Dari hasil SP2010 tersebut masih tampak bahwa penyebaran penduduk Kabupaten Sumenep masih bertumpu di Kecamatan Kota Sumenep yaitu sebanyak 70.794 jiwa (6.75 %), diikuti Kecamatan Pragaan 65.031 jiwa (5.90 %) dan Kecamatan Arjasa sebanyak 59.701 jiwa (5,73%). Sedangkan Batuan merupakan kecamatan dengan jumlah penduduk paling sedikit. Gambaran secara umum jumlah penduduk di tiap kecamatan yang ada di Kabupaten Sumenep dapat dilihat pada tabel 2.9.

Dengan luas wilayah Kabupaten Sumenep sekitar 2.093,47 km² yang didiami oleh 1.0491.915 jiwa, maka rata2 tingkat kepadatan penduduk Kab Sumenep adalah sebanyak 498 jiwa/km². Kecamatan yang paling tinggi tingkat kepadatannya adalah Kec Kota Sumenep yakni 2.543 jiwa/km², dan yang paling rendah tingkat kepadatan penduduknya adalah Kec batuan yakni 446 jiwa/km2. Jumlah Rumah Tangga berdasarkan hasil SP 2010 adalah 315.412 RT. Ini berarti bahwa banyaknya penduduk yang menempati satu rumah tangga dari hasil SP2010 rata2 sebanyak 3,30 orang. Rata2 anggota RT di setiap kec berkisar antara 2,48 orang-3,86 orang. Sex ratio penduduk Kabupaten Sumenep berdsarkan SP 2010 adalah sebesar 90,54 yang artinya jumlah penduduk laki2 adalah 9,46 % lebih sedikit dibandingkan jumlah penduduk perempuan. Laju Pertumbuhan penduduk Kabupaten Sumenep selama 10 tahun terakhir, yakni dari tahun 2000-2010 sebesar 0,55%. Laju pertumbuhan penduduk Kec Sapeken adalah yang tertinggi dibandingkan kec lain di kab sumenep yakni sebesar 1,60%, dan yang terendah adalah kec Talango sebesar -0,36%.

Tabel 2.9 Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan Jenis Kelamin di Kabupaten SumenepTahun 2012

Kecamatan		Jenis Kelamin		Jumlah
		Laki-laki	Perempuan	
1	Pragaan	31.729	34.184	65.913
2	Bluto	21.948	23.704	45.652
3	Saronggi	16.166	18.397	34.563
4	Giligenting	12.580	14.235	26.815
5	Talango	17.051	19.975	37.026
6	Kalianget	19.133	20.588	39.721
7	Kota Sumenep	34.579	37.160	71.739
8	Lenteng	27.240	30.081	57.321
9	Ganding	17.227	18.833	36.060
10	Guluk-uluk	24.512	26.852	51.364
11	Pasongsongan	21.015	22.756	43.771
12	Ambunten	17.756	20.268	38.024
13	Rubaru	17.387	19.356	36.743
14	Dasuk	14.219	15.438	29.657
15	Manding	13.450	14.701	28.151
16	Batuputih	29.298	22.582	51.880
17	Gapura	17.645	19.430	37.075
18	Batang Batang	24.807	27.555	52.362
19	Dungkek	16.862	19.545	36.407
20	Nonggunong	6.192	7.144	13.336
21	Gayam	15.187	17.424	32.611
22	Raas	17.817	19.223	37.040
23	Sapeken	21.123	22.638	43.761
24	Arjasa	27.885	32.707	60.592
24	Kangayan	9.855	10.980	20.835
25	Masalembu	10.442	11.538	21.980
Total		509.065	553.575,00	1.062.640

Sumber: diolah dari data BPS Kabupaten Sumenep Dalam Angka, 2013.

2. Pertanian

Berdasarkan data Tahun 2010 luas lahan sawah di Kabupaten Sumenep 23.852 Ha, terbagi menjadi 13.388 Ha (56,13 %) lahan sawah tadah hujan, 5.385 Ha (22,57 %) lahan berpengairan teknis, 1.959 Ha lahan semi teknis, 1.071 Ha lahan sederhana dan 2.049 Ha lahan memakai irigasi desa. Penggunaan lahan khususnya lahan bukan sawah meliputi pekarangan, tegal, perkebunan, ladang, huma, padang rumput, lahan sementara tidak diusahakan, hutan rakyat, hutan negara, rawa-rawa, tambak, dan kolam.

Tanaman pangan dapat dikelompokkan menjadi 2 bagian yaitu komoditas beras (padi sawah dan padi gogo) dan komoditas palawija (jagung, kedelai, kacang tanah, kacang hijau, ketela pohon dan ketela rambat). Komoditas sayur mayur yang diusahakan oleh masyarakat petani di Kabupaten Sumenep pada Tahun 2008 berdasarkan data dari BPS (Sumber : Dinas Pertanian Tanaman Pangan Kabupaten Sumenep) terbanyak adalah bawang merah dengan jumlah produksi 18.117,1 Kw mengalami penurunan jumlah produksi sebesar 64.42 % dari tahun sebelumnya. Lombok pada tahun 2008 merupakan komoditas terbanyak, pada tahun 2009 mengalami penurunan sebesar 89.28 % dari tahu sebelumnya. Sedangkan perubahan jumlah produksi komoditas sayur mayur yang lain seperti : kacang panjang, mentimun, terong, kangkung, bayam dan tomat tidak terlalu signifikan. Untuk komoditas buah-buahan jumlah produksinya cukup bervariatif. Buah mangga dengan jumlah produksi 652.401 Kw merupakan komoditas buah tertinggi baik dari segi jumlah produksinya yaitu sebesar Rp. 127.218.195.000,-. Untuk komoditas buah lain seperti : pisang, pepaya, jeruk, jambu biji, rambutan, sawo, blimbing, salak dan alpukat sangat bervariatif.

Berdasarkan data statistik Tahun 2010 (*Sumber : Dinas Perkebunan dan Kehutanan Kabupaten Sumenep dan Perum Perhutani KPH Madura di Pamekasan*), hasil produksi komoditas perkebunan dan kehutanan di Kabupaten Sumenep sangat bervariatif. Untuk produksi tanaman perkebunan rakyat, jumlah produksi tertinggi adalah kelapa yaitu 35.068,66 ton dengan luas lahan 50.059,06 Ha. Sedangkan untuk produksi tembakau sebagai komoditas primadona bagi petani Kabupaten Sumenep pada khususnya secara kuantitas mengalami penurunan sebesar 39,10 % dari tahun sebelumnya. Tanaman

tembakau sebagai komoditas favorit dikenal sebagai daun emas yang dapat mengubah perilaku dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat petani tembakau. Luas lahan tembakau pada tahun 2010 10.377,94 Ha, dengan jumlah produksi sebanyak 2,917.62 ton.

4. Sarana Kesehatan

Infrastruktur pelayanan kesehatan di Sumenep semuanya di layani di pusat-pusat kesehatan masyarakat yang tersebar di beberapa wilayah kecamatan. Menurut data Dinas Kesehatan Kabupaten Sumenep, di wilayah ini tercatat ada 30 Puskesmas yang tersebar di 27 Kecamatan dibantu oleh puskesmas pembantu sebanyak 71 unit, Poskesdes (Pos Kesehatan desa) sebanyak 231 unit dan Polindes lebih dari 200 unit. Sarana Kesehatan yang lain adalah tersedianya Rumah Sakit di Sumenep sebanyak 5 unit, 1 diantaranya masih dalam tahap pembangunan. Rumah Sakit yang tersebar di Sumenep terdiri dari rumah sakit untuk umum dan rumah sakit bersalin. Pada tahun 2011 lalu untuk memberikan pelayanan lebih bagi warga Pulau Arjasa dan Sekitarnya, Dinkes Sumenep menaikkan Status Puskesmas Arjasa menjadi Rumah Sakit tipe D.

BAB III
JAMU DI MADURA

A. Sejarah Jamu di Madura

Istilah “jamu” berasal dari bahasa Jawa Kuno “*jampi*” atau “*usodo*” yang berarti penyembuhan yang menggunakan ramuan obat-obatan maupun doa-doa dan ajian-ajian. Pada abad pertengahan (15-16 M), istilah *usodo* jarang digunakan, sedangkan istilah jampi semakin populer diantara kalangan keraton. Kemudian sebutan “jamu” mulai diperkenalkan pada publik oleh “dukun” atau tabib pengobatan tradisional. Jamu yang semula hanya dikenal dilingkungan keraton, sudah mulai keluar dari lingkungan istana meskipun masih digunakan lingkungan terbatas. Namun, setelah para ahli botani mempublikasikan tulisan mengenai ragam dan manfaat tanaman untuk pengobatan, dapat dinikmati seluruh lapisan masyarakat. Kemudian, jamu yang dibuat oleh rumah tangga mulai berkembang menjadi indusri pada awal tahun 1900 (Djojoseputro, 2012:3).

Kabupaten Bangkalan merupakan salah satu kabupaten yang penduduknya juga membuat ramuan jamu Madura. Menurut data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan tahun 2013, diantaranya perusahaan jamu Asli Keraton Bangkalan Madura “Payung Emas Siti Fatma” mulai membuat sejak tahun 1908. Ramuan asli Keraton Bangkalan Madura “Payung Emas Siti Fatma” merupakan ramuan turun temurun dengan menggunakan bahan ramuan alami yang terkandung di bumi pertiwi dengan proses pembuatannya secara tradisional tanpa bahan pengawet. Menurut Ibu Titik Suparti (51 tahun) yang melanjutkan usaha jamu ini, merupakan keturunan generasi yang kelima. Sementara pembuat

jamu yang lain yaitu Bapak Husen (42 tahun), merupakan keturunan dari kakek (orang tua ibunya) atau generasi ketiga. Demikian juga menurut Ibu Siti Maryam (60 tahun), membuat jamu "Asli Madura Ribkah Maryam Jokotole" merupakan keturunan generasi ketiga. Berdasarkan informan tersebut, menunjukkan bahwa jamu yang terdapat di Bangkalan merupakan sejarah dari nenek moyang dan warisan budaya pengobatan tradisional yang dikenal sejak dulu dan dilestarikan secara turun temurun.

Jamu adalah produk ramuan bahan alam asli yang digunakan untuk pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit, pengobatan penyakit, pemulihan kesehatan, kebugaran, dan kecantikan. Jamu dibuat dari bahan-bahan alami, berupa bagian dari tumbuhan seperti rimpang (akar-akaran), daun-daunan, kulit batang, dan buah. Ada juga menggunakan bahan dari tubuh hewan, seperti empedu kambing atau tangkur buaya (Adawiyah, 2013). Bahan baku obat alami ini, dapat berasal dari sumber daya alam biotik maupun abiotik. Sumber daya biotik meliputi jasad renik, flora dan fauna serta biota laut, sedangkan sumber daya abiotik meliputi sumber daya daratan, perairan dan angkasa dan mencakup kekayaan/ potensi yang ada di dalamnya (Ajijah, Nur dan M. Iskandar,1995).

Menurut Jonosewojo (2005), pada tahun 1900 sudah banyak bermunculan industri jamu di Indonesia. Mereka meracik jamu dengan bahan-bahan yang berkualitas dan higienis yang dapat mengatasi berbagai macam penyakit dengan menggunakan lima tanaman unggul, seperti *pegagan* (*Centella asiatica*), *temulawak* (*Curcuma xanthorrizha roxb*), *sambiloto* (*Andrographis paniculata-burms. f-ness*), *kencur* (*Kaempferia galangal, Linn*.) dan *jahai* (*Zingiber afficinale roxb*). Wijayakusuma (2002), bahwa jamu yang beredar di pasar dapat diklasifikasikan menjadi 6 (enam) kelompok besar, yaitu jamu kuat, jamu untuk kewanitaan, jamu perawatan tubuh atau kecantikan, jamu tolak angin, jamu pegel linu, dan jamu lainnya. Adapun fungsi dari berbagai jamu-jamu itu sebagai berikut: (1) Jamu kuat dan sehat lelaki adalah jamu yang berfungsi untuk menjaga kesehatan tubuh dan meningkatkan vitalitas pria, (2) Jamu untuk kewanitaan adalah jamu yang penggunaannya ditujukan untuk daerah kewanitaan, meliputi jamu haid, jamu untuk keputihan, dan jamu rapet wangi. Dalam kelompok ini termasuk didalamnya jamu habis bersalin, (3) Jamu perawatan tubuh atau kecantikan adalah jamu yang berfungsi untuk

menjaga tubuh agar tetap sehat dan segar, juga merawat dan menjaga kulit wajah agar tetap sehat, halus, bersih, lembut dan segar. Dalam kelompok ini juga termasuk jamu yang berguna untuk melangsingkan tubuh dan jamu untuk menghilangkan jerawat, (4) Jamu tolak angin adalah jamu yang berfungsi untuk menyembuhkan gejala masuk angin seperti perut kembung, mual, pusing, lesu, dan badan panas dingin, (5) Jamu pegel linu adalah jamu yang berfungsi untuk menghilangkan gejala sakit-sakit pada badan, rasa sakit pada persendian, dan (6) Jamu lainnya, dalam kelompok ini adalah berbagai jenis jamu yang tidak masuk dalam kelompok di atas, misal jamu untuk pengobatan (batuk, asma, kencing batu, maag, rematik, darah tinggi) dan jamu non pengobatan (tambah darah, memperlancar asi, jamu untuk anak-anak, penenang).

Menurut informasi dari Bapak H. Suhaeri di wilayah Kabupaten Pamekasan dijumpai beberapa perusahaan jamu tradisional Madura. Perusahaan tersebut tersebar di beberapa wilayah, di antaranya di Kampung Arab, Begandan, Kauman, Pademawu. Perusahaan jamu tradisional Madura merupakan khas Madura dengan resep turunan dari leluhur dan sangat terkenal mempunyai kasiat yang paten dan mujarab. Perusahaan jamu tradisional Madura merupakan industri rumah tangga yang memproduksi berbagai macam produk jamu Madura yang diolah dari bahan-bahan alami serta diproses secara higienis.

Salah satu produsen jamu tradisional Madura yang ada di Pamekasan, yaitu Ny. Hj. Sumiati yang mulai membuat tahun 1977. Beliau belajar membuat jamu dari neneknya yang tinggal di Blitar bernama Mbah Rantinah. Pada waktu itu neneknya membuat jamu dari bahan-bahan yang ada di kebun sekitar rumahnya. Pada awalnya beliau membuat jamu untuk konsumsi sendiri, yaitu untuk dirinya sendiri dan untuk anak cucunya yang membutuhkan. Pada waktu itu pekerjaan pokok Mbah Rantinah adalah sebagai pemijat bayi atau dukun bayi. Kalau ada tetangga di kanan atau di kiri rumah ada yang melahirkan, biasanya Mbah Rantinah inilah yang disuruh memijat bayi sekalian membuatkan jamu untuk ibunya. Biasanya Mbah Rantinah datang memijat bayi setiap hari yaitu pada pagi dan sore hari sekalian memandikan. Selain itu, juga membawakan jamu untuk diminum ibu yang melahirkan.

Pekerjaan memijat bayi dan membuat jamu untuk ibu itu dilakukan di Blitar dan pindah mengikuti suami yang tinggal di Jember. Di tempat yang baru itu Mbah Rantinah juga mencoba dengan pekerjaan yang telah digeluti yaitu memijat bayi dan membuat jamu. Usaha ini ditekuni sampai bertahun-tahun sehingga mendapat sebutan tukang pijet dan pembuat jamu. Setelah puluhan tahun tinggal di Jember kemudian harus hijrah lagi ke daerah lain karena suaminya meninggal. Pada waktu itu Mbah Rantinah diajak ikut anaknya yang nomer 4 tinggal di Pamekasan, yaitu sekitar tahun 1960. Di tempat yang baru itu Mbah Rantinah tetap saja melakukan pekerjaannya memijat bayi dan membuat ramuan jamu. Misalnya kalau ada cucunya yang sakit panas atau tetangganya yang sakit, beliau mengambil *gedebog* (kulit pisang) di halaman rumahnya, lalu ditumbuk dan diminumkan pada anak yang sakit. Ternyata usaha Mbah Rantinah ini berhasil karena anaknya dapat sembuh. Setelah itu, Mbah Rantinah mulai dikenal oleh warga sekitar bahkan sampai ke desa-desa sekitarnya. Setelah dikenal oleh tetangga anaknya, dan sering dimintai tolong untuk memijat bayi dan membuatkan jamu ibu yang baru melahirkan, kemudian mulai mencoba menjual jamu di pasar, yaitu ada jamu cekok, temu lawak, kunir, dan lainnya.

Usaha Mbah Rantinah dari hari ke hari semakin berkembang dan banyak pelanggannya. Selain menjual jamu Madura, Mbah Rantinah juga menjual bumbu-bumbu untuk masak yaitu gulai. Untuk bumbu-bumbu ini dikemas dengan bungkus kertas. Ternyata bumbu-bumbu itu juga banyak peminatnya bahkan pembeli selalu menanyakan bumbu Mbah Rantinah. Pada waktu itu, jika Mbah Rantinah berjualan jamu di pasar, sering mengajak cucunya yang bernama Sumiati untuk ikut membantu berjualan. Demikian pula kalau dirumah, Sumiatilah yang disuruh menemani tidurnya. Maka dari itu, setiap membuat jamupun sering pula disuruh membantu. Mungkin dari kedekatan itulah yang akhirnya Sumiati mewarisi neneknya membuat jamu. Sepeninggal Mbah Rantinah, di keluarga besar tersebut terjadi kekosongan dalam membuat dan menjual jamu. Supaya kekosongan tidak terjadi berlarut-larut, akhirnya keluarga Mbah Rantinah berembug siapa di antara anaknya itu mau meneruskan usaha Mbah Rantinah. Dalam rapat tersebut menunjuk salah satu anak yang harus mau menggantikan membuat dan menjual jamu. Pada waktu

itu anak yang ditunjuk adalah yang tinggal di Pamekasan. Beberapa hari setelah itu mulailah anak Mbah Rantinah membuat dan berjualan jamu tradisional Madura. Setelah beberapa bulan berjalan akhirnya terjadi kekosongan lagi karena anaknya tidak sanggup lagi untuk meneruskan membuat jamu dan menjual jamu. Setelah sekitar 2 tahun berhenti, kemudian ada salah satu cucunya yang mau menggantikan usaha jamu, yaitu Sumiati yang dulunya sering digandeng diajak berjualan jamu di pasar. Pabrik jamu tradisional Madura itu namanya tidak lagi Mbah Rantinah, namun menjadi Ny. Sumiati.

Tulisan yang mengungkapkan tentang sejarah jamu di Sumenep sampai saat ini belum ada, walaupun demikian di wilayah Kabupaten Sumenep terdapat berbagai daerah yang merupakan penghasil jamu. Bahkan di wilayah Kelurahan Bangselok Kecamatan Kota Sumenep terdapat hunian para pedagang jamu. Umumnya mereka berasal dari berbagai daerah di Surakarta dan sekitarnya. Para pembuat dan pedagang jamu yang berasal dari daerah itu menjual jamu langsung diminum yang lebih dikenal dengan jamu Jawa, karena penjualnya berasal dari Jawa. Begitu pula jamunyapun berbeda dengan jamu Madura. Di wilayah Kabupaten Sampang ada pula pembuat dan pedagang jamu yang mirip dengan jamu Jawa ini. Mereka juga menjajakan jamu yang juga langsung diminum.

Berdasarkan keterangan dan data dari beberapa informan tersebut, ramuan jamu Madura sudah ada sejak nenek moyang yang telah turun menurun. Bahkan ada yang sejak tahun 1908 sudah mulai membuat jamu ramuan Madura. Hal ini menunjukkan bahwa ramuan jamu Madura sudah dikenal sejak lama. Menurut A. Rifai (2013:4), ketersohoran atau terkenalnya ramuan jamu Madura memiliki latar budaya yang kental, terutama karena dari semula tujuan penggunaannya adalah untuk pembinaan sebuah rumah tangga yang *sakinah, mawadah wa rahmah*, tempat suami dan istri beserta anak-anak keturunannya mempunyai hak dan kewajiban yang sama. Alasan kearifan yang melandasinya umumnya dipetuahkan secara langsung atau sambil lalu oleh seorang ibu, atau juru rias pengantin, atau sesepuh yang dipercaya, terutama pada saat seorang gadis mengalami masa pemingitannya menjelang dipersandingkan di atas pelaminan bersama pemuda yang menjadi suaminya. Selain

dikeram dalam kamar selama empat puluh hari empat puluh malam, secara terencana demi kesempurnaan penampilan waktu bersanding di pelaminan nanti sekujur tubuh tubuh calon pengantin itu akan dipijit, dlumuri lulur dan mangir, serta dilakukan pematangan makanan yang diketahui menggemukkan. Pada waktu bersamaan diprogramkan pula peminuman pepahit atau pelbagai macam ramuan jamu tradisional secara teratur untuk membugarkan tubuh sang calon pengantin wanita.

Kemudian bila diperhatikan, sebagian besar peminum jamu di Madura adalah para wanita. Tempo doeloe gadis Madura yang baru berumur 4 tahun atau 5 tahun sudah diperkenalkan pada jamu. Karena sejak muda remaja putri sudah diajari menikmati minum ramuan tradisional seperti beras kencur dan *jhamo sennam*, sesudah dewasa mereka lalu menjadi terbiasa pada jamu. Kebiasaan ini terkadang menyebabkan ada orang Madura yang bersikap ekstrem atau fanatik sekali, sampai mengatakan lebih baik tidak makan daripada tidak minum jamu. Paling tidak atau sekurang-kurangnya pada masa belianya, bagi seorang gadis Madura yang baru mengalami datang bulan pertama kali sudah tersedia jamu khusus, yang tujuannya 'disamarkan' dengan mengatakan bahwa jamu yang diminumnya akan menambah pesona mereka (A. Rifai, 2013:3)

B. Gambaran Umum Jamu Madura

Indonesia memiliki keanekaragaman hayati yang cukup besar, diperkirakan memiliki sekitar 40.000 spesies tanaman, dimana 30.000 spesies hidup di kepulauan Indonesia. Diantara 30.000 spesies tanaman yang hidup di kepulauan Indonesia, diketahui sekurang-kurangnya 9.600 spesies tanaman berkhasiat sebagai obat dan kurang lebih 300 spesies telah digunakan sebagai obat tradisional atau jamu oleh industri obat tradisional. Pemanfaatan bahan baku obat tradisional atau jamu oleh masyarakat mencapai kurang lebih 1.000 jenis, dimana 74 % diantaranya merupakan tanaman liar yang hidup di hutan. Keanekaragaman hayati akan tanaman obat yang dimiliki oleh Indonesia merupakan sumber daya yang cukup potensial untuk dimanfaatkan dan dikembangkan sebagai bahan baku obat (Wasito, 2011:57).

Menurut Wasito (2011:60), di Indonesia terdapat beberapa jenis tanaman yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi obat tradisional. Jenis tanaman tersebut diantaranya sambiloto, jambu biji, cabe Jawa, temu lawak, jahe merah, kunyit, mengkudu dan salam. Tanaman ini merupakan tanaman obat utama yang sedang dikembangkan oleh pemerintah yaitu Badan POM yang bekerjasama dengan berbagai Perguruan Tinggi dan klinisi. Tanaman tersebut terus dikembangkan sehingga akan didapatkan obat trasional yang bermutu, berkhasiat, dan aman untuk digunakan serta dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah dan dapat digunakan untuk meningkatkan kesehatan masyarakat.

Sehubungan hal tersebut, di Kabupaten Bangkalan telah dikembangkan tanaman yang menjadi bahan baku obat tradisonal atau jamu. Menurut data dari Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Bangkalan tahun 2012, jenis tanaman yang dapat untuk obat-obatan adalah sambiloto, temu kunci, pace, jahe, keji beling, temu lawak, temu ireng, dan kunyit. Penanam jenis tanaman obat-obatan tersebut terdapat di beberapa kecamatan di wilayah Kabupaten Bangkalan. Sebagai gambaran mengenai jenis tanaman obat-obatan yang ditanam petani di Kabupaten Bangkalan dapat dilihat tabel 3.1

Berdasarkan data tabel 3.1 terlihat bahwa terdapat tujuh jenis tanaman yang dapat digunakan untuk obat-obatan tersebar di beberapa wilayah kecamatan yang ada di Kabupaten Bangkalan. Kecamatan Tanah Merah merupakan wilayah yang terdapat semua jenis tanaman tersebut. Tanaman jenis temu lawak paling banyak penanamnya terdapat di 9 wilayah kecamatan, sedangkan sambiloto dan keji beling hanya di wilayah Kecamatan Tanah Merah. Untuk jenis tanaman jahe juga cukup banyak yaitu tersebar di 7 kecamatan. Sementara jenis tanaman kunyit belum ada datanya. Pada hal, sebetulnya cukup banyak penanamnya yaitu terdapat di Kecamatan Galis terutama di Desa Kajuanak. Selain itu juga terlihat bahwa jenis tanaman temu lawak merupakan tanaman terluas yaitu 15.306 ha dengan produksinya 33.793 kg. Dari 9 kecamatan yang menanam temu lawak tersebut, paling banyak atau paling luas yang menanam terdapat di Kecamatan Geger dengan luas tanaman 7.500 ha, produksinya mencapai 16.325 kg atau hampir mencapai 50 %.

Tabel 3.1 Luas Tanaman, Luas Panen, Produktifitas, dan ProduksiTanaman Obat-obatan di Kabupaten Bangkalan Tahun 2012 (dalam Ha)

No	Jenis Tanaman	Kecamatan	Luas Tanaman	Luas Panen	Produktifitas	Produksi (Kg)
1	Sambiloto	Tanah Merah	235	235	3,00	705
2	Temu kunci	Galis	28	28	1,36	374
		Tanah Merah	250	500	1,50	1.250
		Socah	250	100	1,00	100
		Bangkalan	310	569	2,50	1.422
		Kokop	150	50	2,00	100
3	Pace	Kamal	50	10	13,00	230
		Tanah Merah	115	115	5,00	575
4	Jahe	Modung	500	500	2,50	1.250
		Blega	160	170	2,82	480
		Tanah Merah	540	600	2,50	1.500
		Socah	350	150	2,00	300
		Bangkalan	130	160	2,50	400
		Bumeh	275	275	7,60	2.090
		Kokop	300	250	2,60	650
5	Keji Beling	Tanah Merah	65	65	2,00	130
6	Temu Lawak	Kwanyar	320	320	2,00	640
		Modung	4.000	400	2,75	1.100
		Galis	250	307	4,77	1.464
		Tanah Merah	400	500	2,50	1.250
		Socah	250	100	1,00	100
		Bangkalan	1.950	2.310	3,00	6.930
		Bumeh	186	186	3,00	1.302
		Geger	7.500	7.500	2,18	16.325
		Kokop	250	200	2,50	500
7	Temu Ireng	Kwanyar	1.400	1.400	2,00	2.800
		Modung	2.000	2.000	2,50	5.000
		Tanah Merah	500	500	2,50	1.250
		Bangkalan	27	41	3,49	143
		Bumeh	94	94	1,00	94
		Kokop	200	250	2,00	500

Sumber: Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Bangkalan, 2012

Berdasarkan data jenis tanaman tersebut, untuk bahan baku obat-obatan tradisional atau jamu sebagian tersedia, sehingga pembuat jamu dapat membeli bahan dari penanam lokal. Untuk memenuhi kebutuhan bahan baku yang tidak tersedia di Kabupaten Bangkalan, pembuat jamu membeli bahan dengan cara membeli di penjual bahan baku jamu di Bangkalan, Surabaya, dan pasar Bangkalan. Seperti diketahui bahan baku jamu ramuan Madura sudah kering, sehingga bila membeli dari petani yang sudah kering seperti temu ireng, temu lawak, jahe, laos, kunyit atau jenis ubi-ubian. Demikian juga bila membeli di penjual bahan baku di toko, atau dari luar Bangkalan bahan bakunya sudah kering. Penyedia bahan baku jamu yang ada di Bangkalan antara lain di "Toko Restu" dan "Sumber Waras" di kampung Pecinan Jalan Panglima Sudirman Bangkalan. Kedua toko ini membeli (*kulakan*) bahan jamu dari Surabaya yang sudah menjadi langganan sejak neneknya menjual bahan baku jamu. Untuk jamu gendhong pada umumnya membeli bahan cukup di pasar Bangkalan antara lain kunyit, temulawak, kencur, jahe, dan sambiloto.

Mengenai asal bahan bakunya didapat dari lokal Bangkalan, dan dari Surabaya. Menurut data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan tahun 2013, jumlah yang terdaftar sebanyak 19 pembuat jamu (perusahaan) mendapat bahan baku dari lokal sebanyak 6 perusahaan, dari Surabaya sebanyak 3 perusahaan, dan dari Surabaya dan lokal sebanyak 10 perusahaan. Jumlah ini menunjukkan bahwa pembuat jamu atau perusahaan jamu di Bangkalan sebagian besar menggunakan bahan baku dari lokal dan Surabaya. Artinya bahwa pembuat jamu tidak hanya cukup dari lokal Bangkalan, tetapi membeli bahan baku dari Surabaya, sedangkan pembuat jamu yang lain cukup dari lokal Bangkalan dan membeli bahan baku dari Surabaya.

Bapak Abdul Gofar sebetulnya bukan petani jamu penuh akan tetapi beliau adalah PNS Dinas Perindustrian dan UKM Kabupaten Sampang, sehingga petani jamu hanya kegiatan sampingan. Beliau menanam jahai dan *temu koneng (*kunir), yang dilakukan kurang lebih sudah 5 tahun yang lalu tepatnya 2009. Awal mula menanam jahe dan *temu koneng (*kunir), untuk menghemat belanja dapur dan menyediakan alternatif obat murah bagi keluarga (Toga). Hal ini karena terbilang mudah dan sederhana, tidak

membutuhkan biaya produksi yang tinggi, laku di jual atau pemasaran mudah karena sebagai bahan pokok jamu, dan bisa ditanam di ladang maupun pekarangan. Dalam pola tanam bisa ditumpangsarikan dengan palawija seperti jagung, ketela pohon atau ubi kayu maupun dengan sayuran seperti cabe maupun buncis dan bisa sebagai pagar.

Selain hal tersebut, bila tidak mempunyai lahan yang cukup, bisa ditanam di media plastik *polybag,* dengan media (tanah) subur berhumus, air secukupnya, adanya pemupukan dengan organik atau pupuk kandang

Foto 3.1: Pak Gofar memperlihatkan tempat penyimpanan jamu dan hasil tanamannya

secukupnya, dan sekam secukupnya tanaman bisa tumbuh dengan baik. Dengan terpenuhinya syarat tersebut hasil akan baik dan bisa menambah pendapatan keluarga atau sampingan bagi petani.

Ciri dan umur panen dapat dilakukan tergantung dari penggunaannya. Bila untuk bumbu penyedap dipanen pada umur 4 bulan, dengan cara mematahkan sebagian rimpang. Untuk pembibitan dan bahan jamu antara umur 8-9 bulan. Misalnya jahai dan kunir untuk dijadikan bibit harus dari indukan (kualitas baik), begitu juga untuk bahan jamu. Mengutip dari Afiani Ika Limananti (2003:15), empon-empon yang digunakan untuk membuat jamu atau untuk tujuan pengobatan adalah bagian empu atau rimpang yang telah berukur sepuluh bulan sejak pemanenan, karena untuk memastikan kualitas empon-empon cukup baik untuk diolah menjadi jamu.

Cara panen yang baik tanah dibongkar dengan hati-hati menggunakan alat garpu atau cangkul dan diusahakan jangan sampai rimpang terluka. Kemudian tanah dan kotoran yang menempel pada rimpang dibersihkan bila perlu dicuci. Sesudah itu jahai dan *temu koneng* (kunir) atau rimpang lainnya dijemur di atas papan kerajang, akan tetapi jangan terlalu kering, agar bertahan lama. Selain itu, tempat penyimpanan harus terbuka, tidak lembab dan penumpukannya jangan terlalu tebal melainkan agak disebar.

Adapun periode panen waktunya dilakukan sebelum musim hujan, antara bulan Juni-Agustus. Saat panen biasanya ditandai dengan mengeringnya bagian atas tanah. Namun, apabila tidak sempat dipanen pada musim kemarau tahun pertama sebaiknya dilakukan pada musim kemarau tahun berikutnya. Pemanenan pada musim hujan menyebabkan rusaknya rimpang dan menurunkan kualitas rimpang. Hal ini karena kadar air dalam rimpang akan banyak sehingga mudah busuk dan harga lebih murah.

Pengetahuan dalam hal menanam jamu, khususnya jahai, *temu koneng (*kunir), dan jenis bahan jamu lainnya di dapat dari mengikuti pembinaan yang diadakan oleh pemerintah setempat bekerjasama dengan dinas pertanian (holtikultura) dan juga membaca-baca buku. Selain itu, sebagai tanaman obat keluarga (Toga) karena harga obat-obatan sekarang mahal dan tidak terjangkau bagi masyarakat pedesaan yang pada umumnya kondisi ekonominya lemah. Oleh karena itu, jamu sebagai obat keluarga ini merupakan alternatif untuk penyembuhan dalam keluarga.

Bahan jamu seperti jahe (Zingiber Offinate) Madura: *jehe,* kunci (Kaempferia) Madura: *konceh*, kunyit (Curcuma Domestica) Madura: *konyek,* lengkuas (Alpinia Galanga) Madura: *laos*, temu hitam (Curcuma Euraginisa) Madura: *temo-ereng*, sirih (Piper Betle) Madura: *suruh,* lempuyang (Zingi Arromaticum) Madura: *lempoyang*, cabe jamu (Piper Retrofractum), pinang (Areca Catheche Linn) Madura: *penang/jambeh*, asam (Tamirindus) Madura: *accem,* lidah buaya (Aloe Ferox) Madura: *Jila bajah* dan sejenisnya banyak dijumpai di wilayah Pamekasan dan tersebar di desa-desa. Bahan jamu tersebut kebanyakan ditanam di daerah pegunungan seperti di daerah Pegantenan, Palengan, Kadur, Larangan, dan Waru. Lahan yang digunakan adalah lahan yang tidak mendapat

pengairan terus menerus seperti di pekarangan. Seandainya ditanam di sawah adalah yang sawahnya tidak mendapat pengairan atau tanah tadah hujan. Tanaman ini ada yang memang sengaja ditanam penduduk dan ada juga yang merupakan tanaman liar, yakni pohon jambe atau *jambeh*.

Menurut Bapak Mawarti, tanaman jamu banyak ditanam di daerah gunung dan kebanyakan sudah ada sejak jaman dahulu atau sudah turun temurun. Pada umumnya tanaman jamu itu hanya dibiarkan tumbuh begitu saja dan tidak ada perawatan sama sekali,

jadi hanya sebagai tanaman sambilan. Meskipun demikian, justru tanaman tersebut dapat menghasilkan. Apabila pemilik lahan itu menanamnya dalam jumlah yang banyak, maka memanennya dapat secara bergantian dan hasilnya langsung dijual ke pasar. Namun, untuk yang menanamnya sedikit, maka memanennya hanya sekali dalam musim panen. Pada waktu menjual panenan bahan jamu ini terkadang menyisakan sedikit untuk konsumsi sendiri, seperti kunyit (*curcuma domestica*) bahasa Madura*: konyek* dan *laos.* Menurut Bapak Mawarti, rempah tersebut selain untuk jamu juga banyak yang membutuhkan, yaitu ada yang dipakai untuk bumbu ketika memasak.

Seperti yang diutarakan Bapak Mawarti dan Bapak Nasid, tanaman jamu saat ini melanjutkan tanaman orang tua karena lahan itu warisan orang tuanya dan sebagian sudah ada tanaman jamunya berupa kunyit (*konyek*) dan temu lawak. Tanaman ini berada di pekarangan rumahnya dan ada juga yang di pinggiran lahan sawahnya. Menurut Bapak Mawarti, wilayah ini hampir semua penduduk mempunyai tanaman bahan jamu

Foto 3.2. Tanaman Jamu yang ada di pekarangan rumah

Foto 3.3. Tanaman bahan jamu yang berada di lahan sawah tadah hujan

seperti itu. Mereka memanennya hanya kalau membutuhkan, misalnya mau pergi ke pasar belanja, maka sehari atau dua hari sebelumnya sudah memanen bahan jamu. Dengan cara ini dimaksudkan bahan jamu yang akan dijual sudah kering dan tanah-tanah yang menempel di batang bahan jamu sudah berjatuhan, sehingga kelihatan bersih.

Berhubung wilayah Larangan Slampar ini banyak dijumpai tanaman bahan jamu, maka oleh pemerintah kabupaten melalui Dinas Pertanian, petaninya dibina dan diadakan penyuluhan dan dibentuk kelompok-kelompok tani. Kelompok-kelompok tani itu ada 2 bagian, yaitu kelompok tani temu lawak sebagai ketuanya Bapak H. Ra'i dengan nama kelompok Al Hidayah dan kelompok tani kunyit (*konyek*) sebagai ketuanya Bapak H. Dahuri dengan nama kelompoknya Al Barokah. Setelah ada penyuluhan, maka tanaman bahan jamu itu tidak hanya dibiarkan hidup begitu saja, melainkan selalu diperhatikan seperti tanaman lainnya, yaitu diberi pupuk kandang supaya hasilnya dapat maksimal. Demikian pula dalam memasarkan hasilnya selalu dikordinir melalui kelompok masing-masing. Jadi mereka tidak perlu membawa ke pasar dan cukup menyetorkan ke rumah ketua kelompoknya masing-masing.

Penjual bahan jamu yang diwawancara adalah penjual yang mangkalnya di pasar Kolpajum yang termasuk pasar dalam kota, yang setiap hari berjualan bahan jamu dan berjualan bumbu dapur, seperti bawang merah, bawang putih, cabe, dan bumbu lainnya. Kalau bahan jamu itu didapat dari petani yang tinggalnya di Pamekasan, seperti dari Slampar, Tlanakan, dan dari pegunungan lainnya. Bahan jamu yang di jual diantaranya: kunyit

(Madura: *konyek*), Lempuyang (Madura: l*empoyang*), kunci (Madura: *konceh*), Jahe (*Jehe*), dan kadang ada temu lawak, laos dan temu ireng.

Para pembuat jamu di wilayah Sumenep lebih sering membeli bahan-bahan untuk pembuatan jamu dari daerah Surabaya. Mereka menilai harga bahan jamu dari daerah tersebut lebih murah jika dibandingkan dengan membeli di pasar. Selain itu, cara membeli bahan jamu lebih praktis karena dapat langsung telpon dan membayar secara transfer di bank. Bahan jamu yang telah dipesan akan dikirim langsung di rumah pemesan. Terlebih bila membeli dalam jumlah yang relatif banyak, harga akan semakin murah dan barang yang dikirim biasanya relatif bagus. Memang ada pula bahan yang dibeli di Pasar Sumenep, akan tetapi biasanya jika kekurangan bahan sedikit atau sedang menunggu kiriman datang.

Menurut keterangan Kepala Bidang Usaha Industri, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan (Siswanto), pembuat dan penjual jamu dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu jamu formal dan jamu nonformal. Jamu formal dilengkapi legalitas usahanya yaitu ijinnya, pengembangannya, produksinya. Sejak undang-undang yang baru kewenangan pembinaan jamu oleh Dinas Kesehatan. Di samping itu, kelengkapan ijin melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan. Untuk yang nonformal adalah jamu gendhong (Wawancara,18-3-2014)

Foto 3.4. Bahan jamu yang dijual di Pasar Kolpajum

Tabel 3.2 Direktori Industri Kecil Menengah Kabupaten Bangkalan Tahun 2013

No.	Nama Perusahaan	Alamat	JmlhTenga Kerja(org)	Jenis Bahan Baku	Pemasaran (%)
1	Badiyah	Jl. Kartini IV/63 Kel. Kraton, Bangkalan	2	rempah-rempah	lok 30, reg 30, nas 40
2	Jamu Setia Jaya	Desa Ba'enggas, Kec. Labang	4	rempah-rempah	lok 50 reg 50
3	Jamu Keraton Sumenep	Jl. KHM Toha 31 A Kel. Pangeranan, Bangkalan	4	empon-empon dan rempah	lok 100
4	Endang S Wahyudi	Jl. KHM Toha 20 Kel. Pangeranan, Bangkalan	3	empon-empon dan rempah	lok 50 reg 50
5	Siti Hosnah	Jl. KH Hasyim Asyari IV/5 Kel. Pangeranan, Bangkalan	4	empon-empon, guladan rempah	lok 100
6	Jamu Hitam	Jl. K Lemah Dhuwur 23 Kel Pejagan, Bangkalan	2	rempah-rempah	lok 100
7	Jamu Fajar Jaya	Jl. Jend A. Yani 18 Kel Kraton, Bangkalan	2	empon-empon	lok 50 reg 50
8	Kuda Larat	Jl. Martadinata 4 e Mlajah, Bangkalan	5	rempah-rempah	lok 50 reg 50
9	Firdaus Hadi	Ds Paseseh, Tjg Bumi	5	rempah-rempa	lok 100
10	Titisari Nyai	Kamp Lebak, Ds Gebang, Bangkalan	10		lok 100
11	Potre Madura	Pangeranan Asri C I/10, Bangkalan	5	rempah-rempa	lok 100
12	Jirah	Dsn Acem Kenek, Ds Buluk Agung, Klampis	15	rempah-rempa	lok 100
13	Ud Nata Payung Emas	Jl. Kartini I/2 Kel Kraton, Bangkalan	6	rempah-rempa	lok 100
14	Kuda Larat	Jl. Martadinata 243 C Mlajah, Bangkalan	5	rempah-rempa	lok 100
15	Jamu Ribka Maryam Jokotole	Jl. KH Ach Marzuki 14 Kelurahan Demangan, Bangkalan	3	rempah-rempa	lok 100
16	Sari Dewi	Perum Nilam no 7 Kel Mlajah, Bangkalan	6	rempah-rempa	lok 100
17	Jamu Trdl Sinar jamu Asli	Desa Loket Loak, Tragah	10	rempah-rempa	lok 100
18	UD Dewa Perkasa	Jl. Nusa IndahnII/105 Kel Mlajah, Bangkalan	3	rempah-rempa	lok 100
19	Sehat Alfiah	Jl KH Munif 7 Bumeh	2	rempah-rempah	lok 100

Sumber: Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan, 2013

Dari tabel 3.2 tampak pembuat dan penjual jamu Madura yang formal atau resmi terdaftar di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan tahun 2013 sebanyak 19 perusahaan. Menurut investasinya termasuk industri kecil atau mikro, karena modalnya paling tinggi 100 juta rupiah. Hal ini sesuai Undang-undang No. 20 tahun 2008, dengan modal 50 juta - 500 juta rupiah termasuk mikro. Bahkan pembuat dan penjual jamu Madura di Bangkalan ini ada yang menyebutnya *home industri*, karena tenaga kerjanya termasuk dari keluarga yang jumlahnya 2-15 orang.

Berdasarkan tabel tersebut, menunjukkan bahwa pembuat dan penjual jamu sebagian besar lokasinya di wilayah Kecamatan Bangkalan atau Kota Bangkalan. Bahan baku jamu sebagian besar dari jenis rempah-remah, dan sebagian dari empon-empon. Adapun pemasaran atau penjualannya sebagian besar hanya lokal di Bangkalan, sedangkan yang sampai nasional hanya satu pembuat dan penjual jamu (1 perusahaan) yaitu 40 % dari hasil produksinya. Untuk yang pemasarannya tingkat regional ada 5 perusahaan yaitu 30 %.

Untuk pembuat dan penjual jamu gendhong, di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan tidak ada datanya atau tidak terdaftar seperti jamu formal. Menurut informasi dan hasil pengamatan di lapangan pembuat dan penjual 'jamu gendhong' terdapat di Kelurahan Pangeranan Kecamatan Bangkalan yang jumlahnya mencapai 100 an orang. Pembuat dan penjual 'jamu gendhong' ini berasal dari Jawa Tengah terutama dari daerah Solo yaitu Sukoharjo dan Wonogiri. Mereka ini sebagian besar tidak tinggal menetap dan menjadi warga Madura, sifatnya sementara (*'boro'*), dan yang sebagian ada yang sudah menjadi warga Madura.

Hasil informasi dari Dinas Perindustrian dan UKM, bahwa peracik atau pembuat jamu tradisional yang berada di Kabupaten Sampang cukup banyak. Bahkan di Kecamatan Sampang, Kalurahan Rongtengah ada dua kawasan industri jamu unggulan, yakni di Jl. Pahlawan yang diberi nama kelompok Jamu Putri Pahlawan dengan anggota sebanyak 20 orang, dan di Jl. Mutiara dengan nama kelompok Jamu Putri Mutiara dengan anggota sebanyak 9 orang semuanya dari masyarakat Sampang.

Foto 3.5: Kawasan industri jamu Jl. Pahlawan di Kalurahan Rongtengah Kecamatan Sampang Madura

Jenis usaha kelompok jamu tersebut adalah jenis jamu kering dan jamu basah (godogan atau racikan). Untuk jamu kering yang sudah memiliki izin dari BPOM, baru ada 2 yakni yang diproduksi oleh Ibu Hj. Hayati Waladi dengan merk "*Madura Sari* dan *Madura Ayu*" diproduksi oleh Ibu Arif yang dilanjutkan anaknya Ibu Hidayati Ach. Fauzi. Kedua produk tersebut sudah dipasarkan ke kota-kota besar di Indonesia, bahkan produk Madura Sari sudah merambah ke Negeri Arab dan Malaysia. Untuk jenis jamu atau minuman herbal yang racikan serta godogan ada 19 orang, dalam memasarkannya masih lingkup lokal (Sampang) dan dengan kemasan masih sederhana yakni menggunakan cawan dari tempurung kelapa (bathok) maupun gelas,sedangkan anggota yang lain masih dalam proses pembelajaran.

Kelompok jamu yang berada di Jl. Pahlawan dan Jl. Mutiara ini sudah sering mengikuti kegiatan pameran lokal ataupun mendapat order melalui Dinas Koperasi, seperti pada acara pameran dalam rangka hari jadi Kabupaten Sampang di alun-alun Wijaya, di alun-alun Kota Jrengik ataupun pada bazaar yang diadakan oleh "Sentra Mamin Sekkar Pote". Meskipun pada awalnya produk minuman herbal mereka belum banyak diminati, mereka pantang menyerah dan terus semangat, dengan memiliki kemasan botol plastik yang lebih higienis serta merk yang tercantum dikemasan produk, lama kelamaan produk minuman kesehatan kelompok

jamu mulai banyak diminati konsumen, diantaranya minuman jamu *sinom*, *beras kencur, kunci sirih*, dan minuman jamu *jhai pokak*.

Menurut Ibu Maimunah selaku ketua kelompok Jamu Putri Pahlawan, kelompok ini rutin mengadakan pertemuan satu bulan sekali dengan agenda arisan, rapat bulanan dilanjutkan dengan kegiatan LKM (lembaga keuangan mikro atau pra koperasi). Pada tahun 2011, tepatnya tanggal 27 Januari, kelompok Jamu Putri Pahlawan, yang bertempat di depan Madrasah Jl. Pahlawan, mengadakan kegiatan lomba membuat minuman herbal atau kesehatan dari ramuan rempah atau jamu seperti *sinom, beras kencur* dan *pokak jhai*, untuk kalangan anggota yang dibagi menjadi 4 kelompok peserta, masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang anggota. Kegiatan tersebut murni swadaya anggota, karena keterbatasan dana hanya ditentukan 2 pemenang yaitu juara I dimenangkan oleh kelompok 2 dengan koordinator Ibu Hurriyah dan juara II dimenangkan oleh kelompok 4 dengan koordinator Ibu Maimunah. Namun demikian, meskipun kegiatannya dikemas sangat sederhana semangat dan antusias anggota sangat besar

Lebih lanjut Ibu Maimunah selaku pengurus menyampaikan, bahwa kegiatan lomba bertujuan untuk memperingati (ulang tahun) terbentuknya Kelompok Kawasan Produk Uggulan Jamu. Sebagai sarana meningkatkan dan memacu kreatifitas dan kemampuan anggota dalam membuat minuman kesehatan, terutama untuk anggota yang belum semuanya

Foto 3.6 : Ibu Hj. Hayati dan beberapa piagam yang pernah diterimanya
Pemilik jamu tradisional Madura Sari Sampang Madura

mampu membuat produk minuman kesehatan yang lebih inovasi dalam hal cita rasa dan kemasan, dan melatih anggota dalam hal berorganisasi, dan sebagai sarana dan wadah dalam membantu tumbuh kembangnya kegiatan usaha anggota atau kelompok

Ibu Hj. Hayati adalah pemilik, pembuat, dan penjual jamu Madura Sari, di Jl. Pahlawan, Kelurahan Rongtengah, Kecamatan Sampang Madura. Di masa kecilnya sudah tidak asing dengan dunia jamu, karena dilahirkan dari keluarga pencinta jamu tradisional khusus ramuan Madura, sehingga tidak heran jika beliau sangat mencintai ramuan jamu sebagai obat herbal untuk kesehatan, yang mana pengobatan tradisional atau jamu tradisional ini mulai ditinggalkan oleh generasi muda. Oleh karena itu, Ibu Hj. Hayati bertekad menekuni bisnis jamu tersebut secara total, dalam artian ingin mengangkat kembali citra Madura sebagai penghasil jamu yang berkhasiat.

Selain hal tersebut, juga karena dari rasa keprihatinan melihat berbagai jamu tradisional Madura tidak mengutamakan mutu tapi malah mengandung zat kimia dengan dosis tidak proporsional beredar dikalangan masyarakat luas. Berbagai hal tersebut, maka Ibu Hj. Hayati berupaya memperkenalkan kembali bagaimana meracik jamu tradisional yang berkualitas, tanpa mengandung zat kimia. Akan tetapi usaha yang dirintisnya acap kali jatuh bangun karena terbentur kendala dana serta sulit dalam pemasaran. Namun, rintangan itu tidak membuat langkahnya menjadi surut, justru sebaliknya Ibu Hj. Hayati yang sudah mempunyai 4 anak itu semakin gigih mengelola usahanya agar dapat berkembang dan semakin maju.

Ibu Hj. Hayati adalah sebagai pewaris generasi ke tiga dari usaha jamu yang dirintis keluarganya sejak 100 tahun lalu. Menurut beliau tidak hanya semata-mata mencari keuntungan, tetapi ingin mengembangkan peracikan jamu ramuan Madura yang telah dikelola kurang lebih 17 tahun yang lalu atau tepatnya mulai tahun 1997, agar tetap terjaga khasiatnya dan bisa diwariskan dari generasi ke generasi, agar tidak punah tergerus oleh modernisasi.

Selain itu, karena merasa sangat prihatin dengan gaya hidup generasi muda sekarang yakni banyak yang enggan mengonsumsi jamu tradisional, karena dianggap sudah tidak zaman lagi. Padahal jamu ramuan Madura

selain khasiatnya sangat manjur bagi kebugaran tubuh, juga tidak mengandung efek samping yang membahayakan kesehatan, karena tidak mengandung zat kimia, bahan bakunya murni tumbuh-tumbuhan. Ibu Hj. Hayati kini dalam memproduksi dibantu dengan 6 tenaga kerja tetap dan 5 tenaga kerja tidak tetap. Tenaga kerja yang ada sebagian besar adalah perempuan dan masih dalam lingkungan keluarga.

Setelah menerima tongkat estafet usaha dari keluarga, maka Ibu Hj. Hayati mencoba dengan berbagai resep jamu, dari hasil pengetahuan dan pengalaman yang didapatnya dari orang tuanya selama menekuni bisnis jamu. Semula orang tuanya hanya memiliki 6 produk jamu yang beredar di pasaran, namun setelah di kelola sendiri, kini telah berhasil mengembangkan lebih dari 30 produk jamu untuk penyembuhan berbagai penyakit. Selain itu, Ibu Hj. Hayati juga berinovasi dengan mengubah kemasan jamu lebih modern, sehingga menarik dan mampu bersaing dipasaran. Tidak hanya itu, melihat jamu dalam bentuk serbuk jarang disukai karena rasanya pahit, maka Ibu Hj. Hayati membuat dalam bentuk butiran atau pil agar mudah diminum dan tidak terasa pahit.

Produk jamu Madura Sari yang dihasilkan adalah tongkat madura, empot-empot, galian rapet wangi, galian singset, jamu kecantikan, jamu penyubur, godogan rapet wangi, cebokan, galian montok, serbuk wasiat untuk wanita, jamu melancarkan asi, bedak dingin, bedak segar. Berbagai produk ramuan jamu yang telah dihasilkan tersebut, paling banyak diminati oleh konsumen adalah jenis jamu yang berkaitan dengan kesehatan perempuan atau berbagai ramuan jamu untuk mengobati masalah organ intim kewanitaan. Sebagai contohnya jenis ramuan jamu empot-empot ayam atau legit wangi, tongkat Madura, galian rapet wangi, galian singset, godogan rapet wangi, lulur rempah, galian montok maupun bedak dingin, dan untuk laki-laki jamu sehat lelaki.

Hasil pengembangan terbaru yang telah dia lakukan oleh Ibu Hj. Hayati masih berkaitan dengan kesehatan perempauan adalah aroma therapy yang berasal dari dupa ratus yang dicampuran dengan rempah-rempah khusus, dan jamu tonngkat ajimat Madura. Agar produk jamunya tidak mudah ditiru pihak yang tidak bertanggung jawab, Ibu Hj. Hayati telah memiliki ijin No.09-3527210, telah mematenkan trade mark di

Menteri Kesehatan RI dengan No. 068/IKOT/JATIM/97, dan telah memiliki ijin sertifikat halal No. 07130012331211.

Berkat kegigihan dan ketekunannya dalam menggeluti jamu tradisional karya adiluhung warisan budaya nenek moyang, Ibu Hj. Hayati yang dikarunia 4 orang anak 2 sudah mahasiswa, satu SMA, satunya masih SMP yang berada di Pondok Pesantren, telah berkeliling ke pelbagai daerah sambil memperkenalkan jamu Madura. Bahkan dalam segi pemasaran, tidak hanya merambah pasar dalam negeri saja, tetapi kini juga telah mampu merambah pasar Singapura dan Jerman. Selain itu, Surabaya, Bandung, Balik Papan, Batam, dan Jakarta dalam 1 bulan sekali minta kiriman jamu Madura. Untuk di Jakarta mempunyai tempat pemasaran tepatnya di Lantai Dasar Blok H 1-6 Jakarta Pusat.

Berbagai perhargaan yang telah diterima antara lain, dari pusat penelitian obat tradisional dan lembaga penelitian serta pengabdian masyarakat, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Penghargaan sebagai industri jamu tradisional dari Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Penghargaan dari Gubernur Jawa Timur Imam Utomo, sebagai pengusaha kecil berprestasi jenis industri pertanian.

Ibu Sri Khasiyati (39 th) adalah ketua kelompok penjual dan pembuat jamu racikan atau gendong yang beralamatkan di Jl. Mutiara Kecamatan Sampang Madura. Di Jl. Mutiara ini ada satu kelompok yang berjumlah 9

Foto 3.7 : Ibu Sri Khasiyati sedang menumbuk bahan ramuan jamu dan Ibu Kinanti meracik dan berkeliling sedang menjajakan jamu

orang peracik jamu asli buatan orang Madura dan binaan Dinas Koperasi dan UKM. Mereka berjualan jamu menetap di pasar Sampang, pasar Juklanteng, pasar kecil dekat Koramil Sampang, dan tempat strategis lainnya. Bahkah ada yang berjualan keliling seperti yang dilakukan Ibu Kinanti (34 th) yang merupakan anggota kelompok penjual jamu yang berada di Jl. Pahlawan yang anggota ada 20 kelompok penjual jamu.

Pengetahuan Ibu Sri Khasiyati dan Ibu Kinanti dalam meracik dan mengolah jamu diperoleh dari turun-temurun. Oleh karena itu, sudah tidak asing dengan dunia jamu, karena dilahirkan dari keluarga peracik jamu tradisional Madura. Walaupun proses pembuatan jamu ini masih dilakukan secara tradisional, mulai dari menumbuk atau *marut* bahan-bahan baku, memerasnya hingga memasukkan ke dalam botol-botol. Bahan bakunya pun mereka peroleh dari hasil perkebunan sendiri, dan sebagian ada yang mereka beli di pasar seperti jhai merah, pinang, delima putih, kedawung, adas maupun kencur.

Ibu Sri Khasiyati adalah generasi keempat, sedangkan Ibu Kinanti generasi kedua. Kedua penjual jamu ini sudah melakukannya hampir 10 tahun, yaitu Ibu Sri Khasiyati mulai meracik dan menjual jamu pada tahun 2005, dan Ibu Kinanti mulai menjual dan meracik jamu pada tahun 2007. Pengalaman dan pengetahuan ini diperoleh dari orang tua (ibu), kakak dan adik kini juga ikut menjadi penjual jamu yang berlokasi di luar Sampang. Adapun jenis-jenis jamu yang dijual adalah:

a. Racikan untuk mengobati turun panas (panas dalam). Bahannya daun sirih, kunir, kencur, jeruk nipis, dan ditambah jamu *selakarang*. Fungsinya selain untuk mengobati panas dalam juga bisa untuk kebersihan wanita atau keputihan (*fluor albu*s), dan menguat gigi serta boleh dikonsumsi oleh pria wanita dewasa. Caranya, *temu koneng* (kunir) dan kencur diparut atau ditumbuk disaring, ditambahkan perasan daun sirih, jamu selokarang diaduk-aduk sampai rata tambah perasan jeruk nipis kemudian diminum.
b. Jamu habis melahirkan. Bahannya daun beluntas, *temu koneng* (kunir Jawa), jeruk nipis, ditambah jamu *pejja* maupun *bengkes*, dan madu. Jamu ini khusus untuk jamu perempuan habis melahirkan. Fungsinya selain untuk ibu habis melahirkan juga bisa menghilangkan bau badan,

sakit perut, dan melancarkan ASI. Cara membuatnya, daun beluntas setelah dicuci bersih dilumatkan lalu ditambahkan air matang, dan diperas sampai keluar airnya. Perasan *temu koneng* (kunir) dan jamu *pejja* dan *bengkes* diaduk-aduk ditambah perasan jeruk nipis dan madu selanjutnya diminum.

c. Jamu kusus wanita seperti jamu sari rapet, sepetan, galian singset, maupun galian rapet. Bahannaya temu kunci, daun sirih, pinang muda, delima putih, dan *temu koneng* (kunir). Fungsi jamu ini adalah dapat membantu mengencangkan perut, singset, dan sangat baik untuk kesehatan organ intim wanita.
d. Jamu *paitan*, bahanya daun sambiloto atau daun mimbo, jeruk nipis, dan *temu koneng* (kunir). Fungsi jamu ini adalah untuk kepala pusing, kurang darah, gatal-gatal, sakit gigi dan bisa dikonsumsi laki dan perempuan dewasa.
e. Jamu *Sinom* atau jamu *segeran* yaitu ramuan *temu koneng* (kunir), daun asem atau buah asem, dan gula. Fungsinya untuk sakit perut, melancarkan datang bulan, meredakan panas dalam, dan dapat dijadikan juga sebagai minuman harian. Bisa diminum laki perempuan, anak, remaja, orangtua, dan usia lansia.
f. Jamu menyusui, bahannya temu lawak, daun beluntas, daun katu, temu *labeg*, jeruk nipis, dan ditambah madu atau gula aren. Funsinya untuk jamu ibu yang sedang menyusui.
g. Jamu beras kencur. Fungsinya untuk menambah nafsu makan untuk anak-anak, dan mengobati pegal dan tubuh lebih segar bagi orang dewasa. Untuk membuat jamu beras kencur hanya perlu mencampur beras, jhai, kencur, gula merah dan air. Bahan-bahan lain yang biasa digunakan untuk membuat jamu beras kencur adalah biji kedawung, rimpang jhai, biji kapulaga dan lainnya.
h. Jamu untuk anak-anak seperti kurang nafsu makan, menghangatkan badan, perut kembung, mencret, batuk pilek, dan cacingan. Bahan yang digunakan *temu koneng* (kunir), jhai, kencur, *temu labak*, *temu oreng*, lempuyang, sambiloto, daun pepaya, kapulaga, adas, inggu, brotowali, gula jawa atau madu.

Menurut informan, dari berbagai macam jenis jamu yang dibuatnya, rimpang *temu koneng* (kunir) selalu ada didalamnya. Menurut Pudjiwati Syarif, dkk. (2008:27), manfaat kunir dapat mengobati berbagai penyakit serta gangguan kesehatan, baik untuk kesehatan maupun kecantikan. Kunir dan kencur telah digunakan sebagai salah satu komponen sediaan fitofarmaka. Menurut Haryono (2008) dan Sri Mulyani (2014), kunir banyak digunakan sebagai ramuan jamu karena berkhasiat menyejukkan, membersihkan, mengeringkan, menghilangkan gatal, dan menyembuhkan kesemutan. Selain itu, juga bermanfaat sebagai anti inflamasi, anti oksidan, anti mikroba, pencegah kanker, anti tumor, dan menurunkan kadar lemak darah dan kolesterol, serta sebagai pembersih darah. Menurut Afiani Eka Limananti, dkk (2003), rimpang kunir yang dikombinasikan dengan bahan-bahan lain seperti kencur, jahe, temulawak, temuireng, lempuyang emprit, kapulaga, adas dan sambiloto dapat mengatasi perut kembung. Kunyit pada dasarnya memiliki sifat mengobati gangguan lambung (*stomakhikum*), merangsang keluarnya gas perut (*karminativum*), dan memiliki zat anti-radang, sehingga dapat digunakan untuk mengobati penyakit perut kembung, mencret, dan sebagai antiradang.

Adapun jamu yang paling laku adalah jamu yang berkaitan dengan kesehatan perempuan, seperti ibu menyusui sehat wanita, *bengkes, pejje*, sari rapet, dan galian singset. Untuk bapak-bapak biasanya jamu yang dibeli jamu untuk kesehatan dan pegel linu, sedangkan anak-anak adalah jamu tidak nafsu makan, cacingan, dan batuk pilek.

Bahan-bahan ramuan dari berbagai jenis jamu tersebut baik rimpang, empon-empon dan daun-daunan dapat dibelinya di pasar. Namun, ada juga para peracik jamu menanamnya di pekarangan dan pagar sebagai pembatas lahan dengan lahan milik orang lain seperti jhai, daun pepaya, sambiloto, lempuyang, daun katuk, daun asem, daun beluntas maupun cabe jamu.

Cara penyajian jamunyapun tergolong masih unik, karena disajikan dalam sebuah cawan yang terbuat dari tempurung kelapa. Tempurung kelapa sendiri diyakini dapat menambah khasiat jamu itu sendiri karena mengandung karbon yang berguna untuk kesehatan tubuh. Selain itu, penyajiannya jamu ini diracik ditempat, di depan para pelanggannya,

sehingga pelanggannya dapat mengetahui secara langsung apa saja racikan jamunya, serta dapat memilih sendiri racikan jamunya sesuai keinginannya. Selain menyediakan jamu buatannya, juga menyediakan jamu bubuk atau pil dan kapsul hasil produksi industri jamu.

Pada umumnya racikan jamu Madura masing-masing wilayah pada jenis jamu yang sama bahan pokok jamu sama seperti jenis rempah-rempah antara lain kunyit, temulawak temu ireng, jahe, laos, lempuyang. Namun, dari masing-masing pembuat dan penjual jamu mempunyai ramuan lain atau resep dalam meracik yang menjadi rahasia dan tidak boleh diketahui pembuat dan penjual jamu lain serta konsumen. Hal tersebut seperti dikemukakan pembuat dan penjual (informan) waktu dipertanyakan racikan (ramuan) atau resepnya, dijawab itu rahasia. Bahkan ada salah satu informan (Husen) yang mengatakan bahwa pernah menanyakan denga teman akrabnya sesama pembuat dan penjual mengenai resep yang dibuat, tidak mau menjelaskan dan menjadi rahasia. Mengenai racikan atau resep dalam membuat jamu sebagian besar merupakan resep tertulis dengan ukurannya dari turun temurun, sedangkan sebagian yang lain dicampuri ramuan lain jenis herbal berdasarkan pengalaman dan pengetahuannya.

Menurut informan pembuat dan penjual jamu di Pamekasan (Hj. Sumiati), pada awal membuka usaha, modalnya dapat dikatakan tidak punya, dan rumahnya masih mengontrak di pinggir kali dan dibawah pohon bambu. Meskipun demikian, Ibu Sumiati tidak menyerah dan dijalani dengan sabar dan telaten. Hari demi hari usaha jamu Ibu Hj. Sumiati mengalami kemajuan dan lama kelamaan pembeli selalu bertambah karena pembeli tahu kalau penjual jamu yang bernama Sumiati itu cucunya Mbah Rantinah. Dengan berjalannya waktu dan karena kegigihan usahanya, maka pada tahun 1987 Ibu Sumiati dapat membeli lahan seluas 300 m dan langsung dibangun untuk tempat tinggal dan tempat usaha sampai sekarang.

Pada awalnya jamu yang dibuat Ibu Hj. Sumiati berupa serbuk yang dibungkus kertas biasa dan kemudian meningkat, yaitu dengan diberi label. Setelah itu, usahanya berkembang yang kemudian menciptakan jamu serbuk dengan berbagai variasi. Demikian pula tempat yang dipakai untuk bungkus, di samping menggunakan kertas ada juga yang menggunakan

botol plastik. Bersamaan dengan itu, Ibu Hj. Sumiati juga mengembangkan produksinya sehingga pembeli dapat memilih mana yang disukai. Adapun pengembangannya adalah minuman ramuan Madura dan jamu tradisional Madura yang dimasukkan ke dalam kapsul. Selain pengembangan jenis jamunya, juga diadakan pengembangan pada penampilan kemasannya, yakni pemakaian label nama produksi dan ijin usaha.

Menurut hasil wawancara dengan pegawai perindustrian dan perdagangan Kabupaten Pamekasan, bahwa jamu tradisional Madura banyak dijual dimana-mana baik di setiap pasar, orang keliling kampung, dan di toko-toko di pinggir jalan raya. Penjual jamu tersebut ada yang menjualnya berupa serbuk yang telah dibungkus kertas, ada yang berupa serbuk kilograman, dan ada yang menjual dengan cara diseduh. Menurut ibu Airah seorang penjual jamu yang ada di Pasar Kolpajum, menjual jamu dengan cara diseduh untuk langsung diminum dan ada juga yang dibawa pulang kerumah. Ibu Airah menjual jamu di pasar baru sekitar 3 bulan menggantikan orang tuanya yang sedang menderita sakit.

Di Pasar Kolpajun, Ibu Airah menempati tempat berjualan dekat dengan tempat penggilingan jamu dan jualan kebutuhan pokok sehari-hari. Dalam kegiatan sehari-hari di pasar, beliau menunggu pembeli sambil duduk di kursi kayu seadanya dan dagangannya ditaruh di meja kecil. Barang dagangan yang berupa serbuk jamu tersebut dimasukkan dalam toples plastik yang tertutup rapat dan dibuka kalau ada pembeli. Selain serbuk jamu, yang ada di meja adalah beberapa gelas yang terbuat dari tempurung kelapa dan ada 3 botol aqua besar yang isinya air putih 2 botol dan yang 1 botol diisi dengan air gula.

Ibu Airah menjual jamu tradisional Madura di Pasar Kolpajum dari pagi hari Pukul 07.30 sampai pukul 12.00 siang. Setiap ke pasar barang dagangannya selalu dibawa, yaitu dimasukkan tas atau keranjang plastik yang tentengan. Demikian pula kalau pulang, barang dagangannya itu juga dibawa pulang. Dengan demikian setiap harinya selalu mengganti air putih yang dibawanya.

Konsumen jamu ramuan Madura kecenderungan lebih banyak kaum ibu atau perempuan karena selain untuk kesehatan dan pengobatan pe-

Foto 3.8. Ibu Airiah sedang menyeduh jamu
pesanan salah seorang pembeli.

nyakit, lebih banyak untuk perawatan seperti menghilangkan bau badan, keputihan, meningkatan kualitas fungsi seksual kaum wanita. Namun demikian, kaum laki-laki juga tidak sedikit yang meminumnya untuk menjaga agar tetap sehat dan menambah vitalitas.

Selain itu, konsumen jamu ramuan Madura lebih banyak kaum perempuan atau kaum ibu karena mempunyai keunikan sendiri. Keunikannya, selain jamu untuk diminum, ada yang menggunakan ramuan luar antara lain untuk merapatkan vagina. Bentuk jamu ada yang berupa serbuk halus, sabun, atau tongkat yang dipergunakan sesaat sebelum melakukan hubungan suami istri (*coitus*). Ramuan jamu Madura, terutama untuk kaum perempuan atau kaum ibu, konon selain berkhasiat bagi kesehatan organ kewanitaan juga dipercaya dapat membangkitkan gairah seksual kaum perempuan atau kaum ibu, misalnya jamu galian rapet, rapet wangi, jamu empot-empot (Nuansa Persada,tt). Untuk konsumen kaum laki-laki terutama yang sudah berkeluarga, pada umumnya jamu yang diminum selain menjaga kesehatan misalnya pegel linu, sekalor, juga minum jamu sehat lelaki.

Hal tersebut juga dikemukakan Rifai (2013), kenyataan ini jelas pada kaum ibu tertentu di Madura. Mereka secara sadar ataupun tidak sengaja telah memapankan suatu tradisi pemeliharaan kecantikan yang menyebabkan ramuan jamu Madura mendapat nama harum secara nasional. Sayangnya kebiasaan ini sekarang memang sering tidak lagi diikuti secara ketat. Akan tetapi masih besar juga jumlah ibu-ibu Madura yang meneruskan tradisi menjaga kesehatan dan memelihara kecantikan dirinya dengan meminum jamu secara bertaat asas, bila keadaan perekonomiannya memungkinkan.

Dengan demikian, minum jamu bagi masyarakat Madura sudah menjadi kebiasaan. Menurut hasill penelitian dosen STAIN (Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri) Pamekasan, keluarga Madura adalah keluarga jamu. Mengonsumsi jamu merupakan kebutuhan pokok dan setiap saat, jamu selalu disiapkan untuk diminum anggota keluarga. Bahkan jika ada keluarga yang baru datang dari luar kota pasti disuguhi jamu Madura (Jawatimuran, 2013).

Konsumen jamu yang dijadikan informan di Kabupaten Sampang sebanyak 4 orang perempuan, 3 sudah berkeluarga dan 1 orang belum menikah. Dari keempat informan tersebut ada 2 orang mengkonsumsi jamu sejak remaja, 1 orang sejak menikah, dan 1 orang sejak melahirkan. Rata-rata mereka meminum jamu 1 kali seminggu. Jenis jamu yang biasa dikonsumsi adalah jamu sehat, galian rapet/galian singset/sari rapet/rapet wangi, pegel linu, dan kunir asem atau sinom.

Semua informan mengatakan jamu tersebut cocok untuk dikonsumsi, karena setelah meminum badan terasa enak segar dan enteng. Misalnya setelah seharian bekerja dan atau badan terasa capek dan linu-linu, minum jamu capeknya berkurang dan yang terpenting minum jamu untuk menjaga kesehatan tubuh agar tidak mudah terserang penyakit. Mengutip dari Katno (2008:30), bahwa obat tradisional lebih banyak ditujukan dalam upaya promotif dan preventif dengan pendekatan klasik yakni “lebih baik menjaga agar tidak terkena penyakit, dari pada mengobati setelah terkena penyakit”.

Berkaitan dengan pengetahuan manfaat minum jamu, pada umumnya mengatakan diperoleh dari orang tua. Orang tua menyarankan kepada anak-anaknya meminum jamu, baik ketika dalam kondisi sehat maupun keadaan kurang sehat. Menurut orang tua, jamu adalah baik sebagai upaya pencegahan yang dilakukan jauh hari sebelum terjadinya suatu gangguan terhadap kesehatan. Dalam pemiliharaan kesehatan ini yang dilakukan adalah selalu meminum ramuan tradisonal atau jamu tradisional. Seperti yang diungkapkan informan (Ibu Ribut, 49 tahun) sebagai berikut:

> "ibu menularkan semangat minum jamu kepada saya. Kata ibu, jamu adalah salah satu rahasia kecantikan perempuan. Menurutnya, jamu bisa membuat badan terasa enak segar, menghilangkan rasa lelah, menghilangkan bau badan yang tidak sedap, membuat wajah berseri, melangsingkan badan, bahkan bisa menjadikan hubungan suami-istri semakin harmonis. Lagi-lagi saya tergoda dengan penuturan ibu tersebut, hingga rela meneguk jamu yang terkadang rasanya sepat dan agak getir. Selain itu, karena melihat langsung proses pembuatannya di rumah, sehingga saya tidak ragu dengan kebersihannya. Semua saya lakukan demi memperoleh sejuta manfaat yang diinginkan setelah berumah tangga. Bahkan kini saya menularkan kecintaan minum jamu juga kepada anak-anak".

Menurut Ibu Supeni (42 th) juga menyampaikan, bahwa mengonsumsi jamu sejak remaja (umur 13 tahun) hingga sekarang. Jamu yang diminum saat remaja, seperti jamu sinom dan berkaitan dengan jamu untuk wanita (galian singset, jamu keputihan, jamu pelancar haid, dan jamu galian putri, jamu sehat wanita). Untuk sekarang, jamu yang biasa diminum seperti jamu sehat wanita, jamu pelancar haid, jamu pegal linu, dan jamu sari rapat. Sebetulnya banyak jenis jamu yang harus diminum untuk kesehatan ibu, selain jamu sari rapet, jamu keputihan, jamu sehat wanita, jamu terlambat bulan, dan jamu pelancar haid atau jamu haid tidak teratur. Seperti jamu subur kandungan manfaatnya agar dimudahkan untuk bisa hamil, jamu perawatan kehamilan agar ibu yang mengandung tetap sehat dan anak yang dikandung tumbuh dengan baik, jamu bersalin khusus untuk ibu yang baru melahirkan (*pejja*, *bengkes*, *empot-empot*, rapet wangi, pegel linu atau *sundep*, dan jamu melancarkan asi). Menurut Katno (2008:32) jenis-jenis jamu tersebut digunakan untuk mengurangi kegemukan atau obesitas, mengencangkan, merampingkan dan menyehatkan badan.

Masih pendapat Ibu Supeni, bahwa manfaat minum jamu untuk pengobatan gejala penyakit yang berkaitan dengan kesehatan khususnya wanita. Jelasnya minum jamu untuk menjaga kesehatan badan, agar tubuh tetap sehat dan tidak mudah *loyo* atau capek. Maka bila terjaga kesehatannya bisa melakukan kegiatan apa saja, seperti mencari nafkah,

mengurus anak-anak maupun suami (keharmonisan dalam keluarga). Minum jamu dengan tidak, memang terasa beda, kalau minum jamu di badan terasa *entheng*, segar, dan tidak malas untuk bekerja.

Mengonsumsi jamu sebaiknya dilakukan minimal satu kali dan maksimal dua kali dalam seminggu yaitu setiap hari Senin dan Kamis, karena hari tersebut hari yang dianggap paling baik di antara hari-hari yang lain. Bagi orang Islam, seperti masyarakat di Madura pada umummnya, bahwa melakukan hubungan suami istri di hari Kamis malam atau malam Jumat adalah disunahkan.

Menurut konsumen jamu Madura di Pamekasan , yaitu Ibu Sulastri dan Ibu Hasanah. Ibu Sulastri pekerjaan sehari-harinya adalah di Pasar Kolpajum, sebagai tenaga *seleb* kelapa, tepung, dan jamu dan ibu rumah tangga. Ibu Sulastri mulai minum jamu tradisional Madura sejak kecil, yaitu ketika masih di SD. Jamu yang diminum adalah jamu s*aang sere* dan minumnya 2 hari sekali. Pada waktu dahulu setiap 2 hari sekali dirumahnya ada yang berjualan jamu Madura keliling di kampung-kampung. Jadi orang tuanya sudah langganan jamu tersebut. Untuk itu bila waktunya datang ke kampung dan keluarga Sulastri tidak ada yang kelihatan, maka selalu ditunggu dan dicari atau ditinggal dahulu keliling dan nanti kembali lagi.

Apabila diperhatikan di berbagai daerah di wilayah Madura selalu ada penjual jamu, baik itu penjual jamu keliling dengan cara dijajakan digendong atau memakai sepeda atau sepeda motor, ataupun jamu yang dijual di kios tempat khusus penjual jamu. Jamu yang dijajakan dengan cara digendong biasanya pembuat dan penjualnya dari daerah Surakarta Jawa Tengah. Para pembuat dan penjual jamu jenis ini tinggal secara kontrak rumah di daerah Bangselok Sumenep. Wilayah Bangselok tersebut sangat terkenal sebagai tempah tinggal para penjual jamu. Ada puluhan orang yang tinggal di tempat kontrakan tersebut. Selain para penjual jamu gendong, di sekitar tempat tersebut juga banyak pedagang bakmi jawa atau bakso yang juga berasal dari daerah Solo.

Konsumen jamu gendong biasanya ibu-ibu atau siapapun pengonsumsi jamu yang berkeinginan cepat mendapatkan jamu, seperti beras kencur, paitan, kunir asem, jamu pegel linu, dan jenis lainnya. Mereka beralasan meminum jamu gendong karena mudah didapat karena penjual menjajakan

keliling dan mendatangi para konsumen. Mereka juga mengerti ada tempat jamu khusus buatan Madura, akan tetapi jika mau mengonsumsi harus pergi ke tempat penjualan yang biasanya jauh dari tempat tinggalnya. Perlu diketahui, bahwa para konsumen jamu gendhong biasanya bapak-bapak atau ibu-ibu dari kelas menengah ke bawah.

Para pembeli jamu Madura relatif banyak para konsumen dari kelas menengah ke atas. Mereka ada yang datang dari jauh dan berkeinginan datang untuk membeli jamu itu. Selain itu, jamu Madura biasanya untuk mengobati atau menjaga kesehatan dengan waktu yang panjang. Makjun misalnya, merupakan jamu kesehatan yang umum diminum oleh setiap orang Madura baik laki-laki ataupun perempuan. Terlebih para pekerja yang memerlukan mayoritas tenaga seperti tukang becak, sopir atau petani. Kalau akan membeli jamu itu, mereka harus khusus pergi ke tempat penjual jamu Madura.

Secara umum, minum jamu bagi masyarakat Madura sudah menjadi kebiasaan terutama ibu, sehingga ada yang berpendapat "lebih baik tidak makan daripada tidak minum". Ungkapan ini menunjukkan bahwa di Madura mempunyi obat-obatan tradisional seperti jamu yang dipercaya berkhasiat bagi kualitas atau kemampuan hubungan intim suami istri. Misalnya bagi kalangan wanita, Madura terkenal dengan jamu tongkat madura yang dipercaya dapat meningkatkan kualitas fungsi seksual. Selain itu, ada beberapa jamu ramuan Madura yang diperuntukkan khusus kaum wanita. Konon, ramuan obat-obatan ini berkhasiat bagi kesehatan organ kewanitaan, dan dapat meningkatkan kualitas fungsi seksual kaum wanita, seperti jamu rapet wangi, empot-empot, dan ada juga dibuat dalam bentuk sabun perawatan bagi wanita. Selain itu, ramuan-ramuan dari Madura ini juga dipercaya dapat membangkitkan gairah seksual kaum wanita.

Sebagai gambaran berikut deskripsi jenis ramuan khas Madura:

1. Tongkat Madura
   Ramuan ini memiliki khasiat yang baik bagi organ intim wanita. Tongkat Madura ini adalah sebuah ramuan tradisional yang berbentuk stick, dibuat dari bahan-bahan akar dan tumbuh-tumbuhan terpilih.

Ramuan ini telah dipakai oleh kaum wanita Madura sejak ratusan tahun yang lalu. Bermanfaat untuk menguatkan otot kewanitaan, menghilangkan keputihan, dan merapatkan organ intim. Selain itu, untuk menghilangkan bau yang tidak sedap di organ kewanitaan, mengurangi lendir berlebihan, dan membuat otot kewanitaan semakin kuat.

2. Empot-empot dan Rapet wangi
   Jamu empot-empot sudah tidak asing lagi di telinga masyarakat Indonesia, yang bermanfaat untuk merapatkan organ kewanitaan, dan dapat menimbulkan denyut-denyut istimewa dari organ intim wanita. Selain itu, dapat mengurangi lendir yang berlebihan, sedangkan Rapet wangi hampir sama, bedanya dapat membuat organ intim wanita menebarkan bau wangi.

Dari beberapa keterangan dan data tersebut, jamu ramuan Madura memang mempunyai khasiat yang dapat dipercaya masyarakat Madura. Hal ini terutama yang berkaitan dengan kesehatan ibu, lebih-lebih yang berhubungan untuk keharmonisan keluarga. Sementara untuk kesehatan anak kecenderungannya untuk mengobati yang kurang sehat, seperti kurang nafsu makan, batuk, pilek, sariawan, sakit kepala, sakit gigi. Untuk mengobati ini biasanya cukup dengan selakarang.

C. Prospek Jamu Madura

Jamu atau dikenal obat tradisional pada awalnya dibuat oleh masyarakat secara tradisional untuk pengobatan sendiri atau lingkungan terbatas. Kemudian berkembang menjadi industri rumah sejak pertengahan abad ke 20, dan telah diproduksi secara masal baik oleh industri kecil obat tradisional (IKOT) maupun industri obat tradisional yang lebih modern dengan mengikuti perkembangan teknologi dalam pembuatan obat tradisional. Dalam rangka perkembangan di bidang kesehatan yang sejalan dengan perkembangan ekonomi, sosial, budaya, serta ilmu dan teknologi diperlukan penyediaan obat yang aman, dan benar khasiatnya. Di samping

itu, mempunyai mutu sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan, dapat tersebar secara luas dan terjangkau oleh masyarakat dalam jenis maupun jumlah yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat untuk meningkatkan kualitas hidup (Wasito, 2011:24).

Secara nasional, industri obat tradisional dari tahu ke tahun mengalami peningkatan. Menurut data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) sampai tahun 2007 terdapat 1.036 industri obat tradisional yang memiliki izin usaha industri yang terdiri dari 129 industri berskala besar dan 907 industri kecil seperti Industri Kecil Obat Tradisional (IKOT). Dari 907 IKOT yang ada, sebanyak 35,4 % dapat digolongkan sebagai industri rumah tangga dengan fasilitas dan sumberdaya yang sangat minimal, sedangkan dari 129 industri berskala besar, baru 69 industri (53,49 %) yang mendapat sertifikat Cara pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB) (Wasito, 2011:25)

Demikian juga jamu ramuan Madura, awalya dibuat secara tradisional untuk kepentingan keluarga atau lingkungan terbatas baik untuk menjaga kesehatan maupun pengobatan yang sakit. Kemudian, setelah berkembang menjadi industri rumah tangga (*home industry*), jamu ramuan Madura diperuntukkan masyarakat luas.

Menurut informan pembuat dan penjual jamu mengatakan bahwa jamu ramuan Madura tetap berlangsung atau tetap dibutuhkan masyarakat sebagai obat alternatif. Hal ini tampak peminatnya makin bertambah, baik jamu yang diminum langsung di tempat penjual jamu, yang di bawa pulang (diminum di rumah), maupun yang sudah dikemas. Menurut konsumen, jamu ramuan Madura khasiatnya sangat manjur untuk kesehatan atau bagi kebugaran tubuh, dan berkhasiat menyembuhkan berbagai penyakit. Di samping itu, jamu ramuan Madura tidak mengandung efek sampingan yang membahayakan kesehatan, karena bahan bakunya dari alami dari unsur tumbuh-tumbuhan berupa akar, daun, batang, dan buah. Hasil pengamatan di lapangan, ada salah satu pembuat dan penjual jamu konsumennya cukup banyak yang membeli atau minum yang sudah siap di konsumsi dibanding di tempat lain.

Meskipun demikian, usaha jamu ramuan Madura dalam pengembangannya mempunyai kendala. Kendala tersebut adalah generasi muda sebagai

penerusnya kurang berminat atau enggan menekuni warisan tradisi leluhur sebagai aset kekayaan yang harus dilestarikan. Menurut Rifai (2013), industri jamu rumah tangga yang termasuk usaha berskala kecil atau mikro ini kendalanya adalah kekurangan modal, kelemahan manajemen produksi, dan kesulitan mengembangkan pemasaran produknya.

Indonesia dianugerahi kekayaan keanekaragaman hayati, yakni memiliki lebih dari 30.000 spesies tanaman dan 940 spesies di antaranya diketahui berkhasiat sebagai obat atau digunakan sebagai bahan obat. Bahkan keanekaragaman hayati Indonesia ini diperkirakan terkaya kedua di dunia setelah Brazil dan tersebar di masing-masing pulau-pulau besar di Indonesia. Diterangkan pula oleh Ajijah, Nur dan M. Iskandar (1995: 61-70) bahwa di Indonesia, penggunaan obat alami yang lebih dikenal sebagai jamu, telah meluas sejak zaman nenek moyang hingga kini dan terus dilestarikan sebagai warisan budaya. Bahkan obat alami atau herbal ini sudah dikenal dan digunakan sejak beribu tahun yang lalu. Ketua Gabungan Pengusaha Jamu Indonesia, Charles Saerang, pasar obat h herbal atau jamu di Indonesia pada 2010 menembus angka Rp 7,2 trilyun dan pada 2011 mencapai Rp 12 trilyun (Red. NR Mnews.com/2013).

Menurut Supriadi (2001), obat tradisional atau jamu tradisional (herbal) merupakan warisan nenek moyang kita yang telah terbukti secara impiris, dan sebagian telah dibuktikan secara ilmiah. Khasiat jamu terbukti ampuh mencegah dan mengobati penyakit tertentu, sehingga jamu dipilih sebagai alternatif pengobatan yang aman dan membuktikan bahwa obat tradisional atau yang lebih populer dengan sebutan jamu, telah memberikan dampak positif bagi kesehatan manusia. Penyakit yang dapat disembuhkan oleh obat tradisional antara lain gata-gatal, peradangan, batuk atau TBC, flu, susah buang air besar, darah kotor, cacingan, ginjal, desentri, kencing manis, liver, sakit perut, pelarut lemak, darah tinggi, jantung, rematik, kanker maupun pelancar peredaran darah, dan penambah vitalitas (Pudjiwati Syarif, dkk, 2008)

Suli Angraini, dkk., (2012) menyampaikan bahwa sekitar 80% dari penduduk di beberapa negara Asia dan Afrika menggunakan obat tradisional untuk mengatasi masalah kesehatan. Di banyak negara maju, 70% - 80% dari masyarakatnya telah menggunakan beberapa bentuk

pengobatan komplementer atau alternatif dan obat herbal atau memiliki ketergantungan pada obat tradisional, dan lebih dari 70% masyarakat suku Serawai Bengkulu masih melestarikan pengobatan tradisional dengan menggunakan TOT yang diwariskan secara turun temurun.

Mengutip dari Nurwidodo (tt), upaya kesehatan tradisional bagi masyarakat Madura memiliki dua komponen utama, yaitu upaya pencegahan dan pengobatan. Konsep pencegahan dan pengobatan tradisional dilakukan jauh hari sebelum terjadinya suatu gangguan terhadap kesehatan, yakni selalu meminum ramuan tradisional dan penjagaan kesehatan lainnya. Kesehatan ini mulai dari perawatan tubuh pada bagian kepala hingga kaki (lebih dari 10 macam ramuan), dengan cara dan ramuan tertentu. Terungkap dalam berita Radar Madura (2004), bahwa penggunaan jamu Madura tidak bisa dikatakan sedikit. Dalam Pameran Produksi Indonesia di Pakuwon City Surabaya awal Agustus 2004, terungkap penjualan jamu Madura menduduki peringkat atas, setiap hari laku 265 botol. Angka penjualan ini jauh melebihi angka penjualan batik Tanjung Bumi, krupuk udang andalan Kwanyar, dan barang-barang kerajinan lainnya seperti bollpoint dengan hiasan clurit (Mutmainnah, 2007:2).

Oleh karena itu dari berbagai pendapat tersebut, bagi masyarakat Madura secara umum dan Sampang khususnya sampel informan sebagai berikut:

> "Jamu sebagai warisan nenek moyang Bangsa Indonesia memiliki prospek yang baik, dalam arti selalu menjadi primadona dan telah memberikan dampak positif untuk kesehatan di segala lapisan masyarakat. Apalagi kebiasaan masyarakat Madura untuk selalu merawat kesehatan dengan berbagai ramuan. Selain itu, mampu mensejahterakan vdiri dan mengantarkan putra-putrinya ke jenjang pendidikan tinggi. Dinas terkait dan pemerintah setempat mendukung dan melakukan pembinaan pada penjual jamu, mulai dari masalah kebersihan, pemrosesan hingga pemasaran, pengemasan serta penjualan, dan peminjaman modal.

Hal tersebut juga dikemukakan oleh informan dari Dinas Perindustrian dan UKM Kabupaten Sampang (Abdul Gofar) sebagai berikut:

> “bahwa obat tradisional atau jamu tradisional (herbal), merupakan warisan nenek moyang kita yang telah terbukti secara impiris, dan sebagian telah dibuktikan secara ilmiah. Ramuan-ramuan jamu memiliki berbagai fungsi, bisa menjaga kebugaran, kecantikan, dan meningkatkan stamina tubuh. Khasiat jamu terbukti ampuh mencegah dan mengobati penyakit tertentu. Oleh karenanya, banyak kalangan masyarakat Madura, jamu dipilih sebagai alternatif pengobatan, selain aman harganya pun murah. Apalagi sekarang obat harganya cukup mahal, sehingga banyak masyarakat Sampang minum jamu untuk kesehatan dan penyembuhan penyakitnya. Selain pengobatan tradisional menggunakan jamu, masyarakat Sampang juga minta pertolongan oleh penyembuh tradisional yang dalam istilah Sampang Madura buk-sebuk dan juga Kyai khusus untuk anak-anak. Pemanfaatan obat yang dijual bebas juga dikenal oleh masyarakat Sampang seperti obat sakit kepala dan obat flu”.

Di ungkapkan juga oleh informan penjual dan pembuat jamu racikan dan *godhogan* sebagai berikut:

> “perkembangan jamu cukup baik, kalau berjualan pasti habis pada hal yang jualan jamu cukup banyak tidak hanya buatan dari kelompok di Jl. Mutiara saja akan tetapi ada juga di kawasan Industri Jamu di Jl. Pahlawan. Pelanggannya pun ada dari beberapa kalangan, mulai dari anak kecil hingga orang tua, ibu rumah tangga, ibu menyusui, orang kaya maupun miskin, PNS maupun tidak. Banyak orang yang masih membeli jamu atau mengkonsumsi jamu walaupun kebanyakan dari kalangan ibu-ibu, sebagian bapak-bapak, dan sebagian remaja. Walaupun jarang sekali generasi muda khusus laki-laki yang meminum jamu. Selain itu, pernah diikutkan juga pameran di pendopo Kabupaten Sampang 2 kali. Berjualan jamu juga menguntungkan, rata-rata setiap hari sekali berjualan dari pukul 08.00-11.00 mendapat keuntungan bersih minimal Rp 40.000, sedangkan maksimal Rp 50.000 dan pernah Rp 100.000,-. Dari hasil penjualan jamu bisa untuk makan sehari-hari dalam keluarga dengan anak 2 orang, bisa menyekolahkan anak ke perguruan tinggi dan membeli perabot rumah tangga”.

Mengenai prospek jamu Madura ini juga diungkapkan oleh informan, produsen Madura Sari Sampang sebagai berikut:

> “Jamu Madura sampai sekarang masih eksis dan cukup bagus. Minum jamu kebiasaan orang madura, mereka bahkan telah membiasakannya kepada anak-anaknya sejak kecil, terutama bagi kaum wanita untuk menjaga kesehatan khususnya (tubuh dan reproduksi kaum wanita). Bagi masyarakat Madura jamu merupakan alternatif pertama untuk mencegah dan mengobati penyakit, bahkan sakit gigi pun minum jamu. Untuk pemasaran telah mencapai Surabaya, Malang, Jakarta, dan kota-kota lain di seluruh Indonesia. Jamu Madura saat ini sudah banyak dikenal publik karena khasiat dan keistimewaannya. Bahkan penjualannya sampai keluar negeri, seperti Arab, Singapura, dan Jerman. Pemasaranpun sudah memakai internet atau online. Saat ini telah memasarkan jamu Madura melalui rekan-rekan (sales), karena sistem ini juga bertujuan memberikan manfaat secara finansial bagi rekan kerja. Selain itu, tujuan dari pemasaran jamu Madura ini adalah untuk mengangkat taraf hidup masyarakat Madura sehingga jamu Madura bisa menambah lapangan kerja baru dan nantinya para kaula muda/generasi Madura termotivasi untuk melestarikan ramuan Madura dan mungkin dapat mengembangkannya kembali sehingga lebih baik lagi.

Negara kita dikenal kaya dengan tumbuh-tumbuhan, tapi alangkah sedikitnya masyarakat Indonesia yang mengetahui dan mengenal keanekaragaman dari setiap jenis tumbuhan apalagi kegunaannya yang berharga untuk pengobatan (Supriatna, E: 1979:1). Di Madura, tumbuh-tumbuhan yang beraneka ragam tersebut banyak digunakan untuk bahan jamu. Orang Madura mengenal jamu sudah dari jamannya nenek moyang dan berlanjut sampai sekarang. Pada waktu itu jamu yang diproduksi berupa jamu serbuk yang kemudian diseduh air putih dan langsung diminum. Setelah itu, pengusaha mencoba meningkatkan usahanya dengan berbagai cara guna meningkatkan konsumen/pembeli dan akhirnya menjadi berbagai variasi, yakni ada yang kemasan dengan bungkus kertas dan meningkat lagi menggunakan botol. Untuk jamunya dari yang berupa

serbuk diseduh, kemudian dikemas menggunakan bungkus kertas, lalu meningkat dengan dibuat plintiran dan terakhir dengan cara dimasukkan dalam kapsul. Dengan demikian pembeli lebih leluasa untuk memilih jamunya.

Menurut pengalaman Bapak H. Soehaeri yang istrinya membuat dan berjualan jamu tradisional Madura, beliau mengatakan bahwa prospek jamu Madura untuk kedepan sangat membahagiakan. Beliau mengatakan demikian karena produk jamunya dari tahun ke tahun selalu ada peningkatan. Kalau dahulu produknya hanya di konsumsi oleh masyarakat Madura dan sekitarnya, namun untuk sekarang ini banyak dijumpai di kota-kota di Jawa, seperti di Surabaya, Pasuruan, Malang, Yogyakarta, Solo, dan sebagainya. Untuk sekarang ini justru merambah sampai ke luar Jawa seperti di Lampung, Palembang dan sampai ke Papua bahkan sampai ke Arab Saudi. Menurutnya sebagai berikut.

> "Mulai beberapa tahun yang lalu usaha jamu istrinya mengalami peningkatan. Pada waktu itu ada orang yang datang ke rumah untuk membeli jamu dalam jumlah yang agak banyak. Orang yang datang itu ternyata dulu tetangganya di Begandan dan kemudian hijrah di Palembang. Jadi jamu itu di bawa pulang ke Palembang. Setelah hampir setahun kemudian, beliau telpon kalau cocok minum jamu itu dan tetangga atau temannya ikut pesan untuk dibelikan. Setelah mengirim uang barulah dikirim jamu sebanyak 1 doos. Ada juga orang Begandan sini yang tinggal di Papua dan kebetulan waktu itu pulang ke Madura (Begandan) untuk menengok saudara-saudaranya. Sewaktu akan pulang ke Papua mampir kerumah Pak Suhaeri untuk membeli jamu sehat lelaki. Sesampai di Papua, jamu tersebut, selain diminum sendiri ada yang dibagi-bagikan kepada tetangga dan teman-temannya untuk diminum. Setelah merasakan minuman tersebut ternyata cocok dan akhirnya pesan jamu lagi. Setelah itu, orang Begandan yang tinggal di Papua mulai berjualan jamu Madura di Papua. Beliau membelinya jamu Madura sehat lelaki yang masih berupa serbuk dengan harga Rp 300.000/kg".

Menurut Bapak Suhaeri rata-rata pembeli jamu dari luar daerah yang kemudian dijual ke daerah lain adalah berupa jamu serbuk. Jamu buatan istrinya itu yang paling laku adalah jamu sehat lelaki dan jamu sari rapet. Khusus pembeli dari Arab yang diminta hanya jamu sehat lelaki saja. Maka dari itu prospek jamu Madura untuk kedepan selalu mengalami peningkatan yang cerah.

Dewasa ini jamu tradisional Madura penjualannya tidak hanya di pasar di wilayah Madura dan dirumah, melainkan ada yang membelinya lewat internet atau secara oneline. Dengan demikian tidak harus datang ke Madura, namun cukup SMS atau melalui internet dan langsung mengirim uang ke bank untuk pembayarannya dan menunggu beberapa hari lagi barang sudah sampai ke tujuan. Hal ini seperti yang disampaikan Bapak Suhaeri sebagai berikut:

> "Saya mempunyai langganan penjual jamu tradisional Madura dari Papua. Karena sudah langganan, maka kalau membutuhkan jamu cukup SMS ke saya dan langsung saya jawab harga sekian dan ongkos kirim sekian. Setelah itu, beliau mengirim uang lewat BRI dan SMS ke saya sudah mengirim, maka hari berikutnya barang saya kirim dan tidak ada 10 hari orang Papua SMS kalau barang sudah sampai. Dengan adanya permintaan barang kemana-mana seperti yang diuraikan, berarti penggemar jamu semakin banyak atau meningkat dan untuk tahun-tahun yang akan datang selalu bertambah banyak".

Selain etnis Madura yang membuat dan menjual jamu Madura, ada pula etnis lain yang juga membuat dan menjual jamu Madura. Namun etnis ini lebih tertutup dan penuh kecurigaan saat diwawancara, Bahkan ketika ditanyakan dimana berbelanja bahan atau jamu itu dengan dijawab nanti kalau dikasih tahu siapa yang membuat, bapak dan ibu akan langsung membeli kepadanya. Rasa khawatir itu juga ditemukan saat ingin wawancara dengan orang lain dari etnis yang sama. Untuk penjelasannya terkait jamu yang dijualnya, intinya tamu yang datang mau beli jamu jenis apa dan berapa banyak yang akan dibelinya. Terkait dengan pemahaman jamu yang dijualnya, tampak kurang dikuasai. Artinya ada pula penjual

jamu yang hanya menjual saja akan tetapi pemahaman terkait jamu tidak dikuasainya.

Prospek jamu Madura di Sumenep akan menjadi lebih baik kalau ada pendekatan dari pihak pemerintah daerah terkait, keharusan untuk mencantumkan apoteker pada produk jamu yang dihasilkannya. Menurut pembuat jamu hal itu akan menambah biaya pengeluaran untuk membayar tenaga apoteker yang berarti akan mengurangi penghasilan. Padahal dengan dicantumkannya hasil jamunya dengan dibawah pengawasan ahli malahan akan lebih banyak calon konsumen yang tidak ragu-ragu untuk membeli atau mengkonsumsi jamu tersebut. Misalnya pihak pemerintah menyediakan tenaga apoteker untuk membantu pengawasan jamu yang akan menambah kepercayaan calon pembeli. Jika dikemudian hari penghasilannya sudah lebih besar secara perlahan-lahan tenaga apoteker ditarik dan hanya akan melakukan pendampingan untuk pembuat jamu yang mempunyai hasil masih relatif sedikit.

Memperhatikan pendapat dan keterangan para informan, terutama pembuat dan penjual jamu mengemukakan bahwa ramua jamu Madura mengalami perkembangan atau prospek ke depan akan lebih baik. Hal ini ditunjukkan dari hasil usaha membuat dan menjual jamu terus mengalami peningkatan terutama dari permintaan konsumen jamu ramuan Madura, baik dilingkungan masyarakat Madura maupun di luar masyarakat Madura. Seperti telah dikemukakan bahwa minum jamu merupakan suatu kebutuhan untuk menjaga tetap sehat dan mengobati penyakit baik untuk laki-laki, wanita, anak-anak, remaja maupun orang tua. Lebih-lebih untuk kesehatan ibu dan anak.

Prospek jamu ramuan Madura akan memberi makna bagi masyarakat Madura terutama segi ekonomi dan kesehatan. Dari segi ekonomi, kebutuhan bahan jamu yang tidak mencukupi dari lingkungan sendiri Madura akan mendorong petani untuk menanam bahan jamu sehingga akan meningkatkan pendapatan dari hasil tanam bahan jamu seperti kunyit, temulawak, jahe, sambiloto, temu kunci, temu ireng dan lainnya. Kemudian produsen jamu akan juga meningkat pendapatannya karena jamunya laku dipasaran, tenaga kerja akan terserap meskipun masih terbatas tenaga kerja keluarga karena usaha rumahan (*home industri*). Kemudian

dari segi kesehatan, bagi masyarakat Madura terutama kaum wanita atau ibu sebagian besar jamu Madura untuk menjaga kesehatan tubuh. Selain untuk menjaga agar tetap sehat, juga dipakai sebagai menambah vitalitas. Minum jamu bagi wanita atau ibu merupakan kebiasaan, sehingga minum jamu sudah dikenalkan kepada seorang anak sejak dini. Jamu dapat sebagai aternatif untuk pengobatan tradisional terhadap beberapa penyakit yang tidak ada efek samping yang membahayakan kesehatan dibandingkan obat modern

Namun demikian, ditengah gencarnya arus globalisasi tidak hanya berdampak terhadap perilaku dan pola masyarakat yang serba konsumtif, tetapi juga berpengaruh dalam iklim usaha jamu ramuan Madura yang sudah terkenal khasiat. Hal ini karena generasi penerusnya kurang berminat untuk meneruskan dan menekuni serta mempelajari warisan tradisi leluhur sebagai aset kekayaan budaya yang harus dilestarikan. Di samping itu, gaya hidup generasi muda yang enggan mngonsumsi jamu tradisional karena dianggap sudah tidak zaman lagi. Pada hal jamu ramuan Madura selain khasiatnya sangat manjur bagi kebugaran tubuh, juga tidak mengandung efek samping.

Untuk mengembangkan dan melestarikan usaha jamu ramuan Madura yang dikenal masyarakat dan banyak manfaatnya atau khasiatnya perlu inovasi. Inovasi yang dilakukan dengan mengubah kemasan jamu lebih modern, sehingga terkesan menarik dan mampu bersaing dipasar-an. Selain itu, melihat jamu dalam bentuk serbuk jarang yang suka karena rasanya pahit, kemudian di buat dalam bentuk butiran atau pil supaya mudah diminum dan tidak tidak terasa pahit. Dengan demikian, jamu ramuan Madura yang pasarannya tidak hanya di Pulau Jawa dan Madura, tetapi dibeberapa pulau di luar Pulau Jawa dan Madura, bahkan sampai mancanegara diharapkan dapat menjadi identitas masyarakat Madura.

BAB IV

KEARIFAN LOKAL
JAMU UNTUK KESEHATAN IBU DAN ANAK

A. Penanam dan Penjual Bahan Jamu

Di Indonesia, sebutan jamu dikenal juga obat tradisional yang dibuat dari bahan alami, yang merupakan bagian dari tumbuh-tumbuhan seperti akar-akaran, daun-daunan, dan kulit batang serta buah. Bagian dari tumbuhan tersebut merupakan dari jenis tanaman yang mengandung obat antara lain jenis tanaman apotik hidup (jahe, temulawak, temu ireng, laos, kunyit, kunci). Tanaman yang mengandung obat tersebut merupakan salah satu sumber daya yang sudah ada sejak dulu. Oleh nenek moyang kita dimanfaatkan dalam usahanya untuk mengatasi masalah kesehatan dari berbagai ramuan bahan tanaman obat.

Bahan tanaman obat tersebut di Kabupaten Bangkalan ternyata telah dibudidayakan seperti telah diuraikan (lihat tabel 3.1). Beberapa jenis tanaman yang ditanam tersebut, menunjukkan bahwa di Bangkalan terdapat penanam atau yang menyediakan bahan baku untuk jamu atau obat tradisional. Menurut keterangan dari Dinas Pertanian dan Peternakan Kabupaten Bangkalan, terdapat penanam bahan baku jamu diantaranya petani kunyit yang sudah dibudidayakan di Desa Kajuanan wilayah Kecamatan Galis.

Menurut pengamatan di lapangan dan dari hasil wawancara dengan ketua kelompok tani Bapak Mail (42 tahun), mengatakan bahwa tananam kunyit ada sejak nenek moyang dan waktu itu hanya dibiarkan hidup di pekarangan, galengan dan di tegalan. Namun, pada saat ini penanaman

sudah melalui pemeliharaan atau dengan budidaya yang baru berjalan satu tahun. Pengetahuan menanam kunyit selain sudah turun temurun, juga berasal dari pengalaman melihat-lihat di pasar. Pada saat itu hatinya menjadi tergugah dan kemudian membeli kunyit untuk ditanam. Berdasar pengalama itu, akhirnya petani menanam kunyit merupakan tanaman pokok atau menjadi matapencaharian pokok masyarakat Desa Kajuanak Kecamatan Galis. Hal ini dapat dilihat hampir setiap lahan pekarangan atau lahan tegalan ditanami kunyit. Selain tanaman kunyit, di Desa Kajuanak juga terdapat tanaman jagung, singkong, dan bahan baku jamu lain di antaranya kencur, temulawak, temu ireng, laos, dan kumis kucing. Namun, jenis tanaman tersebut tidak terpelihara atau tidak dengan cara budidaya seperti kunyit (Madura: *konyek*), tetapi dengan ditanam biasa dan hanya untuk kepentingan sendiri.

Selanjutnya dijelaskan bahwa cara menanam kunyit (Madura: *konyek*) dengan budidaya atau melalui pemeliharaan dengan jarak yang diatur atau renggang. Pengolahan atau pemupukan tanaman kunyit ini dulu hanya memakai pupuk kandang, sekarang ditambah pupuk kimia (SP 36). Masyarakat semula tidak dengan cara pemeliharaan atau budidaya, tetapi cara penanamannya hanya ditanam atau disebar. Penanaman dengan cara budidaya ternyata hasil produksinya mengalami peningkatan yang segnifikan. Sebagai gambaran, semula tanaman kunyit dengan luas lahan sekitar 500 m2, hasilnya 15 pikul, sekarang hasilnya mencapai 30 pikul. Ukuran hasil tanam ini tidak memakai timbangan berat (kg), tetapi ukurannya pakai keranjang yang dipikul.

Usaha petani kunyit tersebut menunjukkan bahwa dengan pemeliharaan atau budidaya dirasakan hasilnya meningkat sampai setarus persen. Menurut keterangan petani, jenis kunyit ada dua macam, yaitu kunyit *carang* dan kunyit *terter*, namun yang banyak disenangi adalah kunyit *terter* dengan pertimbangam seperti tabel berikut ini.

Tabel 4.1 Jenis Tanaman Kunyit di Kabupaten Bangkalan

No	Jenis	Warna	Bentuk	Lama tanam	Rasa	Kegunaan
1	Kunyit *carang*	Kuning agak pucat	Ramping kecil	Kurang 8 bulan	Biasa	Bahan masak
2	Kunyit *terter*	Kuning lbh tampak	spt kipas n buahnya besar	8 bulan	Lebih berasa	Bahan Jamu

Sumbet: Data Primer, 2014

Terkait dengan pemasaran hasil panen, pada umumnya petani mengalami kendala. Hal ini dikarenakan tidak bisa langsung dijual dan tidak ada pedagang yang menampung (pengepul). Pada umumnya hasil panen kunyit di jual di Pasar Galis yang di pikul pakai keranjang. Harga jual pada saat penelitian ini masih rendah, sehingga ada sebagian petani yang masih menyimpan di rumah (ditampung) sambil menunggu harga jual lebih baik. Menurut petani, hasil panen pada umumnya tidak dikeringkan, hanya ditampung dan menjualnya menunggu hari pasaran. Pada waktu akan dijual, kunyit diberi air (disiram) supaya kelihatan segar. Pembeli ada yang langsung di pasar dengan harga antara Rp 1.500,- sampai Rp 5.000,- per kg, tergantung kondisi barangnya (kunyit). Sementara petani cenderung menjual dengan pakai pikulan, dan bila harga kondisi bagus satu pikul mencapai Rp 100.000,-. Bila dihitung berat (kg) satu pikul mencapai 20-25 kg.

Petani di Desa Kajuanak Kecamatan Galis lebih memilih menanam jenis kunyit *terter*, selain hasilnya lebih menguntungkan dapat menjadi salah satu bahan baku jamu ramuan Madura. Selain membudidayakan kunyit *terter* untuk jamu, petani juga menanam tanaman yang dapat untuk bahan jamu seperti temulawak, temu ireng, maupun kencur, yang ditanam pada lahan pinggiran (*galenga*n tegalan) dan sekitar pekarangan tempat tinggal. Beberapa jenis tanaman obat tersebut, menurut pengetahuan petani, dapat dikonsumsi guna menjaga kesehatan ibu dan anak. Pada umumnya masyarakat Desa Kajuanak dalam mengolah bahan tersebut menjadi jamu dengan diparut, kemudian diperas atau diambil santennya terus diminum. Pengetahuan yang didapat dari nenek moyang sejak dulu itu telah dibuktikan anak-anaknya. Apalagi kondisi ekonomi masyarakat

yang masih relatif rendah, untuk berobat terus tidak memungkinkan sehingga alternatifnya minum jamu yang dibuat sendiri. Untuk lebih jelasnya manfaat bahan jamu tersebut sebagai berikut:

Tabel 4.2 Pengetahuan Petani Kunyit Tentang Bahan Jamu Untuk Kesehatan Ibu dan Anak

No.	Bahan Jamu	Manfaat/Khasiat
1	Kunyit	Sakit perut, panas dalam, untuk anak bayi panas ditempel di perut dan kepala, menambah nafsu makan untuk anak-anak dan orang tua, untuk wanita habis melahirkan
2	Temu lawak	Menambah nafsu makan
3	Temu ireng	Menambah nafsu makan, sakit lambung, batuk
4	Kunci	Sehat wanita (keputihan, galian rapet)

Sumber: Data Primer, 2014

Berdasarkan tabel tersebut, menunjukkan bahwa petani atau penanam untuk bahan jamu mempunyai pengetahuan apa yang ditanam berkhasiat atau bermanfaat baik untuk orang sehat maupun orang sakit terutama ibu dan anak. Petani yang lain juga mempunyai pengalaman atau membuktikan manfaat jenis tanaman obat tersebut sebagai berikut:

> "Pada waktu ada anak yang sekolah di Pondok Pesantren sedang sakit lambung dan menurut keterangan harus dioperasi. Kemudian anak itu dibawa pulang, diobati dengan jamu kunyit dan temu ireng setiap hari minum sampai 2 mimnggu ternyata bisa sembuh. Untuk jamu sehat wanita, bahan kunci dan daun sirih direbus kemudian diminum airnya. Pengetahuan ini telah dilakukan ibu-ibu dan ternyata benar manfaatnya atau khasiatnya untuk menjaga kesehatan". Bahkan pernah mencoba ayam yang luka diberi kunyit ternyata bisa sembuh kering".

Kunyit yang istilah ilmiahnya *curcurma domestica,* ternyata telah banyak dikenal masyarakat tentang manfaatnya seperti yang terlihat pada tabel 4.2. Hal tersebut seperti yang dikemukakan Djojoseputro (2012:19), yaitu selain mengonsumsi obat-obatan yang diberikan oleh dokter, banyak

masyarakat yang mengobati penyakit maagnya dengan mengonsumsi kunyit. Menurut Wasito (2011:73), tanaman kunyit tidak hanya bermanfaat untuk sakit perut (maag), tetapi berkhasiat untuk mengobati penyakit diabetes mellitus, desentri, sakit keputihan, haid tidak lancar, perut mulas saat haid, dan memperlancar asi.

Demikian pula untuk tanaman temulawak, dan kunci yang diketuhui petani bermanfaat untuk menambah nafsu makan dan sehat wanita (pada tabel 4.2), juga sama yang ditulis oleh Wasito dan Djojoseputro bahkan ada manfaatnya yang lain. Menurut Wasito (2011:70), selain penambah nafsu makan, temulawak berkhasiat untuk penurun kolesterol, nyeri haid, mengatasi gangguan hati dan penyakit kuning, perut kembung, demam, kanker, wasir, jerawat, dan diare. Untuk tanaman kunci lebih bermanfaat bila diramu dengan tanaman lain terutam sirih yang dikenal jamu kunci suruh (sirih). Jamu kunci suruh khasiatnya terutama untuk kesehatan ibu-ibu. Menurut Djojoseputro (2012:49), kunci suruh ditambah gula dan asam kawak berkhasiat untuk sari rapet, keputihan, bau keringat. Bila kunci suruh ditambah pinang, temulawak, delima dan kencur, berkhasiat untuk galian rapet, menghilangkan bau rahim, darah merah/putih.

Bahan baku jamu tidak hanya dari penanam atau petani seperti dikemukakan sebelumnya, tetapi ada penjual bahan jamu atau toko yang menyediakan bahan untuk membuat jamu. Menurut keterangan informan yang bertempat tinggal atau lokasinya di kampung Pecinan Bangkalan, semula ada 4 penjual jamu yang berupa toko, sekarang tinggal 2 (dua) yaitu toko ‘Restu’ dan ‘Sumber Waras’, sedangkan yang 2 sudah tidak jualan karena generasi penerusnya tidak melanjutkan. Kedua toko yang masih jualan tersebut merupakan satu keluarga yaitu kakak beradik.

Menurut keterangan informan pemilik toko Restu Bambang Sujatra (68 tahun), pengalaman menjual bahan jamu dari orang tua dan orang tuanya dari neneknya atau merupakan generasi kedua. Bahan baku jamu yang dijual dari toko penjual bahan jamu di Surabaya, dan toko ini sudah mejadi langganan neneknya. Cara membelinya tidak harus datang ke Surabaya, tetapi cukup melalui telpon dan pembayarannya dengan transfer ke bank karena sudah saling percaya. Adapun bahan yang dibeli sesuai kebutuhan pembuat jamu di sekitar Bangkalan. Semua jenis bahan baku

jamu sudah bahan kering, jumlahnya mencapai 100 an bahan sehingga tidak mengetahui semua namanya dan tidak mengetahui manfaat atau khasiatnya baik jenis dari bahan akar, kulit, daun maupun batangnya.

Di Madura, bahan pembuat jamu ada yang dlbeli dari daerah sekitar dan ada pula yang harus mendatangkan dari luar seperti dari Surabaya. Itu semua harus melihat bahan yang dibutuhkan dan bila tidak ada barangnya cukup pesan dan nantinya akan dibelikan atau dikirim dari Surabaya yang biasanya tersedia. Menurut pembeli bahan jamu, ada dua yaitu dibuat untuk konsumsi atau diminum sendiri dan ada pula yang membuat jamu atau mengolah jamu untuk dijual lagi.

Terkait dengan penjualan bahan jamu, di toko ini mmempunyai 2 orang tenaga kerja yang keduanya wanita, dengan jam kerja buka pagi jam 10.00 - 14.30 WIB dan sore jam 17.00 - 20.30 WIB. Menurut tenaga kerja yang membantu menjual bahan jamu ini, beliau juga tidak mengetahui tentang manfaat atau khasiatnya semua bahan jamu yang dijual. Menurutnya bahan jamu yang diketahui manfaat atau khasiatnya adalah sebagai berikut:

Tabel 4.3 Pengetahuan Penjual Bahan Jamu Tentang Manfaat/Khasiat Bahan Jamu

No.	Bahan Jamu	Manfaat/Khasiat
1	Daun kemanden	Kembung, masuk angin
2	Daun rosela	Campuran sehat wanita (galian rapet)
3	Daun secang	Gatal
4	Majakan	Galian rapet
5	Kencur	Tambahan galian rapet
6	Cabe	Penghangat tubuh
7	Kayu rapet	Galian rapet
8	Daragunung	Gatel-gatel
9	Gambir	Galian rapet
10	Jambe pinang	Keputihan
11	Gadung cina	Pegal linu
12	Kunci pepet	Rapet
13	Sambiloto	Kadar gula

Sumber: Data Primer, 2014

Dari tabel 4.3 tampak bahwa bahan yang diketahui lebih banyak dikonsumsi untuk wanita. Menurut penjual bahan jamu, pada umumnya bahan jamu untuk kesehatan ibu atau sehat wanita karena orang Madura kecenderungan secara tradisi atau turun temurun dapat beristri dua. Untuk itu, ibu-ibu atau wanita takut tidak bisa memuaskan suami, sehingga sangat memperhatikan untuk kesehatan ibu atau perawatan wanita.

Informan petani bahan jamu dalam penelitian ini adalah bukan petani penuh atau pokok dalam arti khusus sebagai petani jamu, hal ini karena untuk mencari petani murni bahan jamu sulit ditemukan. Dan informan terpilih adalah petani jamu hanya sebagai pekerjaan sampingan, karena mereka sebagai PNS. Alasan menanam jamu, awal mula untuk menghemat belanja dapur dan menyediakan alternatif obat murah bagi keluarga (Toga).Selain itu, mudah dan sederhana, tidak membutuhkan biaya produksi yang tinggi, laku dijual atau pemasaran mudah karena sebagai bahan utama jamu Madura, dan bisa ditanam di ladang maupun pekarangan. Menanam jamu dilakukan kurang lebih sudah 5 tahun yang lalu tepatnya 2009. Pengetahuan diperoleh dari mengikuti pembinaan yang diadakan oleh pemerintah setempat bekerjasama dengan dinas pertanian (holtikultura) , membaca-baca buku, dan informasi dari teman seprofesi.

Jadi Tanaman jamu yang ada di wilayah Desa Larangan Slampar sudah ada sejak jaman dahulu. Jamu ditanam di halaman rumah maupun di pekarangan adalah untuk penghasilan tambahan dari penghasilan sawah. Tanaman jamu ini tidak banyak membutuhkan penanganan yang

Foto 4.1. Jamu yang ada dalam kotak yang didatangkan dari Surabaya

maksimal atau kalau menurut Bapak Nasid dibiarkan tumbuh saja sudah menghasilkan. Tanaman jamu ini dapat dipanen antara 3-5 bulan sekali dan caranya memanen cukup dicangkul atau dicabut batangnya

Penjual bahan jamu yang diwawancara di Pasar Kolpajum adalah Ibu Sakera. Beliau berjualan di pasar setiap hari dari pagi hari pukul 05.30 sampai siang hari sekitar luhur. Dagangan yang dijual adalah bumbu dapur untuk kebutuhan sehari-hari dan bahan jamu. Khusus untuk bahan jamu ada yang diperoleh dari Pamekasan dan ada pula yang harus mendatangkan dari Surabaya. Bahan yang harus didatangkan adalah jahe merah (Madura: *jehe abang*), kencur, dan temu ireng. Barang-barang yang didatangkan dari Surabaya biasanya ditempatkan pada kotak guna mengurangi kerusakan barang.

Penanaman tanaman jamu di daerah kota Sumenep belum dapat ditemukan, hanya di daerah pinggiran kota atau sepanjang jalan dari Pamekasan menuju Sumenep banyak dijumpai tanaman jamu yang ditanam pada lahan tersendiri, misalnya cabai untuk jamu, kunyit, atau lada. Sepuluh kilo meter dari Kota Sumenep ke Pamekasan terdapat Kelurahan Kebundadap yang penduduknya banyak menanam tanaman untuk bahan jamu. Begitu pula di Kelurahan saronggi juga banyak penduduk yang menanam tanaman bahan untuk jamu. Sepintas tanaman tersebut seperti tanaman lainnya, namun jikalau diperhatikan tanaman-tanaman jamu dibatasi dengan pagar pohon kelor. Pohon kelor banyak ditanam di wilayah Madura selain buahnya enak untuk dimakan daun kelor merupakan sayuran yang paling mudah dicari di setiap pasar di Madura. Daun kelor dapat dimasak untuk sayur bening atau sop dan merupakan sayur yang acapkali dihidangkan.

B. Pembuat dan Penjual Jamu

Pembuat dan penjual jamu di Kabupaten Bangkalan dikelompokan menjadi dua yaitu formal dan non formal. Untuk pembuat dan penjual jamu yang formal sebanyak 19 perusahaan, diambil 2 perusahaan sebagai sampel yaitu Jamu Asli Keraton Bangkalan Madura 'Payung Emas Siti Fatma' dan Jamu Asli Madura 'Ribkah Maryam Jokotole'. Menurut ibu Titik

Suparti (51 tahun), penerus usaha Jamu Asli Keraton Bangkalan Madura 'Payung Emas Siti Fatma' mulai tahun 1990 an mengatakan bahwa yang mendorong adalah ingin meneruskan budaya daerah, dan meneruskan usaha yang dirintis nenek moyangnya yang resep-resepnya sebagian ada yang ditulis. Ramuan jamu yang dibuat, bahan baku jamu dari lokal Bangkalan . Bila di Bangkalan tidak ada membeli bahanya ke Surabaya. Untuk jenis empon-empon lebih bagus dari Madura, karena mungkin jenis tanah di Madura lebih cocok yang jenis empon-empon.

Untuk membuat jamu, terlebih dahulu bahan dikeringkan (dijemur), ada sebagian bahan yang di'*sanga*' (digongsa/digoreng) baru ditumbuk atau digiling. Kemudian di*ayak* dengan *ayakan* khusus yang halus. Meskipun sudah halus, yang disedu ada yang disaring lagi. Ramuan atau *racikan* jamu yang dibuat 75 % sesuai resep tertulis dengan ukuran atau takarannya, sedangkan yang resep baru dicampur herbal antara lain kunyit, temulawak, kencur. Pengetahuan membuat jamu ini dari keluarga yaitu dari ibunya dan merupakan generasi kelima berdasarkan resep-resep yang sudah tertulis. Selain itu, sudah dikembangkan dengan cara dicampur herbal supaya khasiatnya lebih baik. Jenis produksi jamu yang dibuat sebanyak 14 ramuan, yang sebagian besar untuk kesehatan ibu atau wanita seperti galian rapet, galian wanita, spesial keputihan, penyubur kandungan, jamu paket melahirkan, sedangkan untuk laki-laki seperti sehat lelaki, dan untuk ana-anak seperti selokarang. Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 4.4.

Selanjutnya Jamu Asli Madura 'Ribkah Maryam Jokotole', yang dikembangkan atau diteruskan ibu Siti Maryam (60 tahun) sejak tahun 1982. Pengetahuan membuat atau meracik jamu dari ibunya yang sudah dibuat resepnya secara tertulis, dan usaha ini merupakan turun temurun dari neneknya. Jenis produksi jamu yag dibuat sebanyak 12 ramuan, yang dibagi menjadi tiga yaitu sehat wanita atau ibu, sehat lelaki, dan pasangan suami istri. Data selengkapnya lihat tabel 4.5.

Tabel 4.4 Jamu Asli Kraton Bangkalan Madura "Payung Emas Siti Fatma" di Kabupaten Bangkalan Tahun 2014

No.	Jamu	Manfaat/Khasiat
1	Galian Rapet	menghangatkan vagina, merapatkan vagina, menambah kenikmatan, menambah rasa percaya diri, manjaga keharmonisan suami istri
2	Galian Wanita	mencegah keputihan, menghindari rasa gatal-gatal dan bau, menjaga tubuh tetap segar dan berseri, mencegah monopose dini
3	Spesial Keputihan	mencegah keluarnya darah putih, menyembuhkan gatal-gatal, menjaga kesehatan tubuh wanita
4	Galian Patmosari	menghilangkan bau badan, menjaga tubuh tetap segar dan berseri, menambah rasa percaya
5	Penyubur Kandungan	menyuburkan kandungan, sangat cocok bagi yang ingin punya keturunan, menguatkan janin/lemah kandungan
6	Sehat Lelaki	menambah vitalitas pria, menjegah ejakulasi dini, menyembuhkan sperma encer, menyembuhkan sakit pinggang, menghangatkan badan
7	Galian Singset	menghilangkan lemak, menjaga berat badan,melancarkan BAB
8	Kunir Putih dan Temu Putih	menyembuhkan dan mengatasi keputihan yang berlebihan,kista rahim, nyeri waktu haid, nyeri perut
9	Asam Urat dan Kolesterol	mencegah dan mengobati asam urat dan kolesterol, memperlancar peredaran darah, pegal linu
10	Spesial Selokarang	mencegah dan mengobati gejala flu/ demam, sakit tenggorokan, pusing-pusing, darah kotor, gejala diabetes, batuk-batuk
11	Wasir	meredakan sakit wasir yang disertai gejala terasa sakit dan gatal waktu BAB, adanya benjolan pada dubur
12	Minuman Segar Pokak	badan hangat dan nikmat, mencegah masuk angin, menghilangkan capek-capek
13	Jamu Paket Kemanten	bedak sari kemanten, jamu godokan dan kemanten, lulur putih dan kuning, dupa kemanten
14	Jamu Paket Melahirkan	jamu godokan I dan II, jamu bengkes tua dan muda, jamu peje mudan dan tua, peles anton-anton,parem atas dan bawah, jamu cawik

Sumber: Data Primer, 2014

Tabel 4.5 Jamu Asli Madura ʻRibkah Maryam Jokotole ″Untuk Kesehatan Ibu dan Anak di Kabupaten Bangkalan Tahun 2014

No.	Jamu	Manfaat/Khasiat
1	Gemuk Sehat (mekar asri)	Membantu memperbaiki nafsu makan, menambah berat badan
2	Pegal Linu	Menyembuhkan pegel pegel linu otot-otot, menyembuhkan penyakit rematik/encok dan sakit pinggang
3	Sehat Perempuan (montok payudara)	Mengencangkan payudara, memperbesar payudara yang kurang ideal, menyehatkan dan memperindah payudara
4	Galian Singset	Membantu mengurangi lemak, membuat badan menjadi langsing
5	Nifas (peluntur)	untuk wanita yang sering terlambat datang bulan, datang bulan tidak teratur, sakit-sakit badan pada waktu datang bulan
6	Sari Harum (keputihan)	sangat mujarab dan benar-benar ampuh untuk segala macam keputihan yang lama maupun yang baru, menghilangkan bau yang tidak enak, gatal-gatal
7	Jerawat	membantu mengatasi jerawat, menjaga kulit tetap halus bercahaya
8	Sehat Lelaki (perkasa lelaki)	Memperkuat fungsi lelaki serta meningkatkan ketahanan kejantanan
9	Galiat Rapet (sari rapet/legit madura)	merapatkan otot-otot kewanitaan,membantu mengurangi lendir yang berlebihan pada organ kewanitaan, menambah gairah hubungan rumah tangga
10	Pelangsing (bobot idaman)	menurunkan berat badan sesuai dengan idaman, menambah bobot badan supaya tidak gemuk, mengontrol kadar lemak bagian perut
11	Sepet Madura (empot-empot)	membuat denyut-denyut istimewa, memperkuat otot-otot, menghilangkan bau yang tidak enak
12	Awet ayu	membuat wajah tampak muda bagi wanita

Sumber: Data Primer, 2014

Selain dua infoman tersebut yang terdaftar di Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Bangkalan, masih ada beberapa pembuat dan penjual jamu yang tidak terdaftar di Dinas Perindustrian dan

Perdagangan Kabupaten Bangkalan. Dari beberapa pembuat dan penjual jamu diantaranya yang diberi nama "Saddam Hussen", Jamu "Putri" dan Jamu "Ny. Un (50 tahun)". Dari pembuat dan penjual jamu ini, jamu "Ny Un" terutama untuk kesehatan ibu atau sehat wanita dan sehat laki-laki, sedangkan jamu "Saddam Husen" dan "Jamu Putri" selain jamu untuk kesehatan ibu atau sehat wanita dan laki-laki, juga untuk kesehatan anak.

Menurut keterangan Bapak Husen (42 tahun), pembuat dan penjual jamu "Saddam Husen" merupakan turunan dari neneknya atau generasi ketiga. Pengetahun membuat dan menjual jamu sejak tahun 1982, berdasarkan resep yang didapat dari orang tuanya (ibu). Bahan baku jamu dibeli dari toko di Kampung Pecinan, antara lain daun sirih, kunyit, mrica, pala, jahe, keningar, majakan, kayu rapet, dan temulawak. Sebelum bahan baku tersebut diracik dibersihkan karena kena debu. Setelah diracik atau diramu sesuai resep, dijadikan satu terus digiling di tempat penggilingan khusus jamu. Ramuan jamu yang diproduksi terutama untuk kesehatan ibu-ibu atau sehat wanita seperti keputihan, bau badan dan nafas kurang sedap, galian singset, galian rapet, dan melancarkan peredaran darah. Selain itu, juga membuat jamu selokarang untuk yang sakit gigi, sekalor, dan sakit perut yang bisa untuk jamu anak-anak, sedangkan untuk jamu pegal linu atau capek bisa laki-laki dan perempuan.

Pembuat dan penjual jamu "Putri" yang merupakan keturunan dari neneknya atau generasi ketiga. Menurut ibu Rai (50 tahun), pengetahuan membuat atau meracik jamu pada waktu membantu neneknya dengan cara melihat dan mengingat meracik jamu. Selain melihat langsung cara meracik, juga dari resep atau catatan yang sudah dibuat oleh neneknya. Jenis produksi jamu baik untuk kesehatan ibu atau wanita, laki-laki maupun anak-anak. Untuk kesehatan ibu atau wanita seperti galian rapet, keputihan, singset, laki-laki seperti sehat lelaki, pegel linu, kolesterol, asam urat, dan anak-anak jamu selokarang (batuk, demam, flu, sakit gigi).

Pembuat dan penjual jamu "Ny Un" (50 tahun), mengatakan pengetahuan membuat atau meracik jamu dari neneknya yang berlangsung puluhan tahun yang lalu. Bahan baku jamu sebagian besar dari hasil kebunnya sendiri karena mempunyai lahan yang ditanami bahan jamu seperti kunyit, temulawak, temu ireng, laos. Jenis produksi jamu untuk

kesehatan dan mengobati yang sakit seperti kencing manis, pegel linu, sakit pinggang, penyakit kuning (liver). Jamu yang untuk kesehatan ibu seperti galian rapet, keputihan, bau badan tidak sedap, sedangkan untuk laki-laki seperti capek, kurang gairah, sperma encer.

Selanjutnya, yang non formal yaitu pembuat dan penjual jamu gendong. Jamu gendong pada umumnya untuk menjaga kesehatan. Menurut informan ibu Suyatni (48 tahun) dan ibu Fita (46 tahun), jenis jamu yang dibuat dan dijual adalah kunir asam, temulawak, beras kencur, kunci suruh, sambiloto, pahitan, dan uyup-uyup. Bahan baku jamu tersebut, membelinya di pasar terutama Pasar Bangkalan, dan sebagian di warung sekitar tempat pembuat dan penjual jamu. Cara membuat atau prosesnya dari bahan baku (*empon-empon*) tersebut dicuci dulu, kemudian dijemur tidak sampai kering, hanya menghilangkan air cucian. Selanjutnya bahan baku ditumbuk pakai *lumpang*, terus diperas atau di saring dengan ayakan dan terakhir digodok atau direbus.

Selain menyediakan jamu gendong, juga menyediakan jamu serbuk dari industri jamu antara lain Sidomuncul. Jamu serbuk ini misalnya galian singset, sekalor, sehat lelaki, pegel linu, biasanya dicampur beras kencur. Jamu seperti itu dilarutkan dengan air panas terlebih dulu sebelum diminum. Menurut ibu Suyatni, daerah penjualan atau pemasaranya di pasar Pejagan wilayah Kecamatan Bangkalan dengan alat transpot naik sepeda, sedangkan ibu Fita di Pasar Bangkalan dengan naik angkutan setelah sholat Subuh, tetapi tetap dengan cara digendong, pada pagi hari sampai sekitar jam 11.00 WIB. Kedua pembuat dan penjual jamu gendong tersebut, juga jualan pada sore hari jam 15.30 - 18.00 WIB berkeliling dengan naik sepeda dan jalan kaki disekitar wilayah Kecamatan Bangkalan.

Pengetahuan atau pengalamannya menjadi pembuat dan penjual jamu gendong tersebut dari keluarga (bude dan kakak) yang dulunya juga pembuat dan penjual jamu gendong. Menurut pengetahuan informan tersebut, jamu gendong ini bermanfaat atau khasiatnya untuk kesehatan baik itu kesehatan ibu-ibu atau kaum perempuan, laki-laki maupun kesehatan anak. Untuk lebih jelasnya manfaat atau khasiat jamu gendong dapat dilihat tabel berikut:

Tabel 4.6 Pengetahuan Manfaat/Khasiat Jamu Gendong

No.	Jamu	Manfaat/Khasiat
1	Beras kencur	Capek/pegal-pegal, menambah nafsu makan
2	Kunyit	Mendinginkan perut, melancarkan haid yang tidak teratur
3	Kunci suruh	Jamu wanita atau ibu-ibu (keputihan, menghilangkan bau badan, mengecilkan rahim)
4	Anggur	Menghangatkan badan
5	Paitan (sambiloto, maoni)	Kencing manis, gatala-gatal
6	Asem	Manisan
7	Kunir asem	Menyegarkan tubuh
8	Uyup-uyup	Meningkatkan air susu ibu yang menyusui, mendinginkan perut, menghilangkan bau badan

Sumber: Data Primer, 2014

Dari tabel tersebut tampak bahwa jamu gendong lebih banyak yang kahsiatnya untuk kesehatan ibu seperti kunir, kunci suruh, uyup-uyup, anggur, beras kencur, sedangkan yang untuk kesehatan anak seperti beras kencur, anggur, uyup-uyup. Selain jamu tersebut, juga menyediakan jamu serbuk dari industri jamu antara lain Sidomuncul. Jamu serbuk diantaranya galian singset, sekalor, sehat lelaki, pegel linu, biasanya dicampur beras kencur. Jamu sebelum diminum dilarutkan dengan air panas terlebih dulu.

Ibu Hj. Hayati adalah pemilik dan pembuat jamu Madura Sari, di Jl. Pahlawan, Kelurahan Rongtengah, Kecamatan Sampang Madura.Produksi jamu Madura Sari sudah memiliki ijin No.09-3527210, telah mematenkan trade mark di Menteri Kesehatan RI dengan No. 068/IKOT/JATIM/97, dan telah memiliki ijin sertifikat halal No. 07130012331211. Masa kecil Ibu Hj Hayati sudah tidak asing dengan dunia jamu, karena dilahirkan dari keluarga pencinta jamu, sehingga tidak heran jika beliau sangat mencintai ramuan jamu sebagai obat herbal untuk kesehatan.Ibu Hj. Hayati adalah sebagai pewaris generasi ke tiga dari usaha jamu yang dirintis keluarganya sejak 100 tahun lalu.Mengembangkan peracikan jamu ramuan Madura

telah dikelola kurang lebih 17 tahun yang lalu atau tepatnya mulai tahun 1997.

Setelah menerima tongkat estafet usaha dari keluarga, mencoba dengan berbagai resep jamu, dari hasil pengetahuan dan pengalaman yang didapatnya dari orangtuanya selama menekuni bisnis jamu. Semula orangtuanya hanya memiliki 6 produk jamu yang beredar dipasaran,sekarang telah berhasil mengembangkan lebih dari 30 produk jamu untuk penyembuhan dan pencegahan berbagai penyakit.Selain itu, juga berinovasi dengan mengubah kemasan jamu lebih modern, sehingga menarik dan mampu bersaing dipasaran.Tidak hanya itu,melihat jamu dalam bentuk serbuk jarang disukai karena rasanya pahit, maka membuat dalam bentuk butiran atau pil agar mudah diminum dan tidak terasa pahit.

Produk jamu Madura Sari yang dihasilkan adalah empot-empot, galian rapet wangi, galian singset, jamu kecantikan, jamu penyubur, godogan rapet wangi, cebokan, galian montok, serbuk wasiat untuk wanita, jamu melancarkan asi, bedak dingin, bedak segar. Hasil pengembangan terbaru berkaitan dengan kesehatan perempauan adalah aroma therapy yang berasal dari dupa ratus yang dicampuran dengan rempah-rempah khusus. Selanjutnyajamu Tongkat AjimatMadura atau Gurah Madura yang berbentuk stik. Jamu tongkat ajimat Madura merupakan resep unggulanyang dijaga kerahasiaannya, sehingga sama sekali tidak bersedia menyebutkan walaupun hanya salah satu bahan baku utamanya. Jamu tongkat nikmat madura, fungsinya untuk memenuhi kebutuhan pergaulan dan menikmati hubungan dengan suami, seperti yang diungkapkan oleh informan produsen Ibu Hj. Hayati sebagai berikut:

> "Tongkat Ajimat sangat penting bagi para ibu terutama ibu-ibu yang telah melahirkan demi untuk melestarikan hubungan suami istri. Tongkat ini, diracik atau diramu berdasarkan resep tradisional yang telah dikerjakan oleh nenek moyang beberapa abad yang lampau. Dijamin tidak ada efek samping dan dapat memenuhi keinginan wanita/ibu yang akan mengadakan hubungan suami kesayangannya. Khasiatnya membuat vagina kering/rapat, mengurangi lendir dalam vagina, menghilangkan penyakit keputihan atau Tek Tai,

menimbulkan gerak dan denyut yang istimewa dan mengagumkan bagi pria, dan membuat hubungan suami istri lebih mesra dan harmonis atau bisa menikmati surga dunia".

Informan Ibu Supeni juga menyampaikan bahwa:

"konon, kelamin wanita yang sering dipergunakan untuk melakukan hubungan seksual dan melahirkan otot akan kendor, sehingga banyak suami tidak puas dengan pelayanan isteri yang sudah tidak seperti ketika masih muda dulu. Kondisi ini menyebabkan suami mencari wanita idaman lain (WIL) alias berselingkuh, akibatnya keretakan rumah tangga bahkan perceraian terjadi. Dengan menggunakan Tongkat Ajimat adalah cara yang paling aman mengembalikan kekencangan otot, menguatkan daya cengkram, mampu menyembuhkan sakit keputihan, dan hubungan suami istri mesra kembali".

Pengetahuan Ibu Sri Khasiyati dan Ibu Kinanti dalam meracik dan mengolah jamu diperoleh dari turun-temurun terutama orangtua yakni ibu, sehingga sudah tidak asing dengan dunia meramu jamu. Ibu Sri Khasiyati adalah generasi keempat, sedangkan Ibu Kinanti generasi kedua. Kedua penjual jamu ini sudah dilakukannya hampir 10 tahun, Ibu Sri Khasiyati mulai meracik dan menjual jamu pada tahun 2005.Ibu Kinanti mulai menjual dan meracik jamu pada tahun 2007, sehingga pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki sudah termasuk hafal.

Foto 4.2: Jamu galian rapet, empot-empot, tongkat Ajimat,
serbuk wasiat, parem atas dan bawah produksi Madura Sari Sampang

Pengetahuan-pengetahuan yang hingga kini masih dipertahankan seperti penggunaan bahan baku,proses pembuatan jamu, dan manfaatnya, baik jamu khusus yang dikonsumsi untuk anak-anak, remaja, maupun dewasa. Ibu Sri Khasiyati mencontohkan, agar anak nafsu makan dikasih ramuan jamu temulawak, temuireng, lempuyang, dan brotowali. Menurut Afiani Ika Limananti (2003:19), dalam hal kurang nafsu makan ini terjadi karena ketidakseimbangan produksi empedu yang berpengaruh pada dorongan untuk makan atau rasa lapar. Bahan-bahan tersebut mengandung zat sebagai antiradang, antioksidan serta zat perangsang lambung sehingga akan timbul nafsu makan. Kemudian bagi ibu hamil menjelang persalinan, sebaiknya minum jamu kunir asem agar mempermudah proses persalinan dan menjaga kesehatan tubuh. Selanjutnya pengetahuan meracik jamu untuk pelancar asi, yakni 1 genggam daun katuk, 1 genggam daun pegagan, 2 jari rimpang temulawak, dan 2 jari rimpang kunir. Cara membuatnya adalah dicuci bersih semua bahan, lalu tumbuk atau di parut rimpang-rimpamg jamu yang digunakan sampai halus dan diberi 2 gelas air matang. Peras dan saring, dansaat akan diminum, tambah sedikit gula Jawa atau madu dan perasan air jeruk nipis.

Berdasarkan dari uraian tersebut, dapat dikatakan bahwa masyarakat di Kabupaten Sampang Madura berkaitan dengan kesehatan ibu dan anak, pada umumnya terbiasa mengkonsumsi jamu atau minum jamu. Keterikatan dan tradisi mereka akan minum jamu atau obat-obatan tradisional sangat kuat, baik dalam keadaan sehat maupun sakit. Jamu sebagai upaya pencegahan, pemiliharaan kesehatan, dan pertolongan pertama dalam penyembuhan penyakit. Jamu yang dikonsumsi bentuk padat dan cair yang diolah atau racikan sendiri maupun dari pedagang.

Pengetahuan yang diperoleh dari pembuat dan penjual jamu baik yang sudah terdaftar maupun belum dan tidak terdaftar, terutama yang berkaitan dengan sumber resep jamu, ternyata ditemukan kesamaan bahwa seluruhnya pengetahuan membuat jamu mendapat turunan dari nenek atau orangtua (terutama ibu) yang dulunya juga membuat jamu. Pengetahuan berkaitan dengan resep ramuan yang mereka buatpun informan peroleh dengan cara melihat langsung dan praktek membantu pembuatan jamu yang dilakukan oleh orangtua atau nenek mereka.

Pengetahuan informan berkaitan dengan cara-cara yang dilakukannya pun masih mengikuti pendahulunya yakni masih tradisional. Misalnya bahan yang digunakan,ukuran atau takaran, dilakukan dengan cara sederhana, yakniada yang menggunakan istilah helai, genggam, jari, biji, buah, maupun kulit. Selain itu, informan juga tidak mencatat resep yang mereka miliki. Mereka mengandalkan dari ingatan saja dan tidak berupaya untuk menulisnya. Menurutnya catatan resep dianggap tidak penting karena mereka yakin tidak mungkin lupa sebab sudah tertanam dibenak mereka dan ini dilakukan setiap hari bahkan sudah bertahun-tahun.

Begitu juga ramuan-ramuan yang harus dipergunakan, pada umumnya juga masih asli atau tidak ditambah, dikurangi atau dirubah. Khususnya untuk ramuan jamu untuk perawatan wanita remaja dan dewasa, sedangkan untuk anak-anak dan bapak-bapak ada beberapa ramuan yang bahannya ditambah atau dikurangi atau diubah komposisinya setelah membaca buku, dan mendapat informasi dari teman seprovesinya. Misalnya ramuan jamu untuk anak tidak boleh banyak-banyak rimpang jhai karena akan mengakibatkan perut panas, sakit dan akhirnya anak mencret. Untuk bapak-bapak biasanya ada tambahanjamu bubuk kemasan dari pabrikan.

Selanjutnya pengetahuan yang berkaitan dengan khasiat jamu dan bahan, ternyata berdasarkan dari pengetahuan informan kunci yang telah disampaikan dan pengamatan di lapangan, ternyata ada berbagai macam jenis jamu yang diperuntukan untuk pencegahan dan pengobatan kesehatan anak dan ibu pada masyarakat Sampang Madura. Perawatan yang dilakukan dengan menggunakan ramuan jamu tradisional dapat dibedakan berdasarkan bagian yang dirawat dan saat umur yang dirawat (fase kehidupan seseorang) yakni untuk anak-anak, remaja, dan dewasa. Dari fase tersebut, ternyata ada berbagai ramuan jamu yang harus di-konsumsi.

Berbagai macam nama jenis jamu, ternyata yang mendapat perhatian khusus atau cukup besar pada masyarakat Sampang adalah untuk kesehatan wanita remaja maupun dewasa. Meskipun nama dari jamu yang di sampaikan oleh informan berbeda-beda namun khasiat jamu ditunjukkan untuk maksud yang sama. Sebagai contoh, jamu galian putri, galian rapet, sari rapet, sepet wangi, maupun empot-empotan. Ramuan-

ramuan tersebut dari hasil wawancara adalah yang sangat populer dan dalam pembuatan serta penjualan di Sampang pun cukup tinggi atau laris. Adapun efek dari ramuan jamu tersebut untuk kesehatan yakni akan menghilangkan keputihan, yaitu penyakit yang sangat umum dijumpai pada organ kewanitaan.

Selanjutnya untuk ramuan jamu tradisional yang dipergunakan sebagai upaya pencegahan, pemiliharaan kesehatan, dan pertolongan pertama dalam penyembuhan penyakit yang berkaitan dengan kesehatan ibu dan anak berdasarkan fase, nama jamu, manfaat, dan bahan secara rinci adalah sebagai berikut.

1. Anak-anak

Tabel 4.7 Jenis Jamu Yang Biasa Dikonsumsi Anak-anak

No	Nama Jamu	Bahan	Manfaat
1	Sinom/segeran	Temu koneng, kunyit,daun asem, buah asem n gula	Obat sakit perut, meredakan panas dalam,n minumn naria
2	Nafsu Makan	Temulawak, temu ireng, lempuyang, brotowali, daun pepaya	Merangsang lambung supaya berfungsi baik dan menambah nafsu maka
3	Perut kembumg	Kunir, kencur, jahe, temu ireng, temu lawak, lempoyang, kapulaga, adas, dan daun sambiloto	Mengobati diare, anti radang/ pilek, merangsang keluarnya gas diperut

Sumber: Data primer. 2014

Menurut informan jamu-jamu pada tabel 4.7 itulah yang sering dkonsumsi oleh anak-anak. Khusus jamu sinom itu diminum hampir setiap hari, sedangkan jamu nafsu makan diminumkan pada anak apabila anaknya tidak mempunyai nafsu makan atau susah makan. Jamu nafsu makan ini diminumkan pada anak minimal 3 bulan sekali. Selanjutnya untk jamu perut kembung diberikan kepada anak-anak kalau anaknya merasa tidak enak badan, seperti akan pilek atau bersin-bersin, sedang diare dan perutnya tidak enak atau kembung.

2. Remaja dan Dewasa

Seperti telah diuraikan sebelumnya bahwa masyarakat Madura gemar minum jamu tradisional Madura. Jamu tersebut ada yang didapat dari membeli ramuan yang sudah jadi, maksudnya tinggal menyedu dengan air hangat-hangat kuku dan ada pula yang tinggal minum atau sudah disedu. Mengenai uraiannya dapat dilihat dalam berikut ini.

Tabel 4.8 Ramuan Jamu Untuk Anak Remaja dan Dewasa

No	Jenis Jamu	Bahan	Manfaat
1	Galian Putri	Majakani, meyosi, cengkeh, pinang, kayu manis, kayu angin, adas, pulosari, daun siriih, bluntas, kunci, temu konneng/kunir, kencur dan jahe atau jehe	Untuk mencocokkan datang bulan (menstruasi), merawat tubuh supaya langsing, merawat tubuh tetap sehat, membuat wajah tetap berseri dan kulitnya mulus atau halus.
2	Kunir asem/sinom	Buah asem, kunyit/kunir, temu lawak, daun sinom muda, biji kedawung, air jeruk nipis n gula merah atau madu	Menghindarkan dari panas badan atau sariawan, menyegarkan tubuh, membuat perut dingin

Sumber: Data primer, 2014

Jamu kunir asem atau sinom dikatakan oleh sebagian besar masyarakat Sampang Madura sebagai jamu seger-segeran, yang dapat diartikan sebagai jamu untuk menyegarkan tubuh atau dapat membuat tubuh menjadi dingin. Ada pula yang mengatakan bermanfaat untuk menghindarkan dari panas dalam atau sariawan, serta membuat perut menjadi dingin. Seorang penjual jamu mengatakan bahwa jamu jenis ini tidak baik dikonsumsi oleh ibu yang sedang hamil muda sehubungan dengan sifatnya yang memperlancar haid. Untuk itu jamu kunir asam banyak dikonsumsi para remaja wanita yang kadang-kadang diminum pada sore hari.

Mengenai cara pembuatannya bahan-bahan sesuai dengan komposisi racikan ditumbuk secara kasar menggunakan lumpang dan alu besi atau

batu atau diiris tipis-tipis atau diparut (*temu koneng*/kunir), dimasukkan ke dalam air mendidih dan direbus sampai mendidih beberapa saat. Selanjutnya, ditambahkan gula sampai diperoleh rasa manis sesuai selera. Rebusan yang diperoleh dibiarkan sampai agak dingin, kemudian disaring dengan saringan.

3. Saat Akan Menikah

a. Jamu Pengantin

   Jamu ini dimaksudkan untuk merawat pengantin putri menjelang hari pernikahan. Ada berbagai jamu yang harus diminum yaitu jamu *godog, jamu paka'*dan jamu *galian rapet*. Jamu *godog, jamu paka'* dan *galian rapet* yakni mengatasi keputihan dan mengurangi lendir, agar badan tidak mudah berkeringat, menyerap dan menghilangkan bau badan serta badan tetap langsing, sehat dan segar. Jamu wang-wangian agar tubuh menjadi harum.

   Selanjutnya jamu dari luar adalah lulur rempah, bedak, dan dupa ratus. Lulur yakni untuk menghaluskan dan membersihkan kulit.Bedak untuk menghaluskan kulit, dupa ratus untuk mengharumkan badan dan rambut. Jamu galian pengatin diminum setiap hari paling tidak selama 2 minggu sampai satu bulan menjelang perkawinan. Jamu pengantin ini terdiri dari rangkaian jamu yang diambilkan dari jenis jamu yang ada seperti pada galian rapet, jamu sehat, dan jamu penghilag bau badan.

b. Jamu Penyubur Kandungan

   Manfaat jamu ini untuk membantu memperkuat otot-otot rahim agar bisa mengandung dengan kuat dan tidak mudah gugur, membantu menyuburkan tempat kandungan agar mudah di buahi oleh sperma jantan yang masuk ke dalam vagina atau reproduksi, membantu menyehatkan badan dan tempat kandungan, kalau badan sehat produksi hormon juga normal dan tentunya memudahkan kita untuk mengandung, membantu mencegah keguguran kandungan, badan jadi fit, kandungan atau bakal janin akan bertahan dan jadi kuat di dalam rahim, membantu menyuburkan kandungan, menormalkan hormon yang tidak seimbang, memperbanyak sel telur pada ovarium. Selain

itu, untuk mengurangi rasa lelah dan melancarkan peredaran darah. Ramuan jamu ini diminum setelah menstruasi setiap hari selama satu bulan. Selanjutnya untuk perawatan hanya diminum 2 kali seminggu. Adapun ramuan bahan pada jamu penyubur kandungan antara lain daun trawas, dadap serep dan rimpang kunir yang bersifat “dingin”. Pada saat minum, agar kandungan wanita yang sedang hamil itu menjadi kuat, maka ketika minum harus ditambah madu dan kuning telor ayam kampung.

4. **Jamu Saat Mengandung/Perawatan Kehamilan (*jamu cellep* atau dingin)**
   Jamu *cellep*ini, dimaksudkan untuk merawat kehamilan baik ibu maupun janin dalam kandungan sehingga tetap sehat dan agar memudahkan persalinan.Menurut informan, bahwa jamu yang diminum sesuai dengan umur kehamilan, yakni umur kehamilan 1-3 bulan, 3-6 bulan, dan kehamilan 6-9 bulan.Bahan-bahan untuk pembuatan jamu perawatan kehamilan ini jumlahnya cukup banyak yang terdiri dari *empon-empon*, dan daun-daunan. Bahan baku jamu kehamilan muda dan tua ini jenisnya hampir sama hanya ada beberapa perbedaan terutama pada komposisi bahan. Misalnya pada jamu kehamilan muda, majakani jumlahnya lebih sedikit sedangkan temulawak, *temu koneng*/ kunir, daun trawas, kencur, jhai, dan bengle komposisi lebih banyak. Untuk jamu kehamilan tua, majakani, kayu manis, daun beluntas, pala, cengkeh jumlahnya lebih banyak

   a. Jamu untuk masa kehamilan 1-3 bulan
      Bahan yang dibutuhkan antara lain, kunir, temulawak, mesoyi, kencur, majakani, dan lempuyang secukupnya. Cara membuat gilas atau parut bahan-bahan tersebut dengan diberi air secukupnya. Untuk mengurangi rasa pahit, tambahkan sedikit garam, madu atau gula jawa, dan jeruk nipis.Jamu ini diminum satu kali seminggu.

   b. Jamu untuk masa kehamilan 3-6 bulan
      Terdiri dari bahan-bahan seperti, daun jambu biji yang masih muda, daun meniran, sembukan, *temu oreng* (temuireng Jawa), lempuyang, kencur, majakani, dan *temu koneng*/kunir.Untuk takaran secukupnya saja, tidak terlalu banyak dan tidak terlalu sedikit, agar rasanya

seimbang. Tambahkan madu, atau gula merah atau gula batu , dan jeruk nipis agar rasanya enak.

c. Jamu untuk masa kehamilan 7-9 bulan
Bahan-bahannya seperti, kayu manis, kayu secang, pala, cengkeh, majakani, daun beluntas, dan lempuyang.Tumbuk semua bahan dan beri air secukupnya, tambahkan sedikit garam, madu, dan jeruk nipis.Minum jamu tersebut pada hari Senin dan Kamis.

5. Ramuan Jamu Bersalin/Jamu Setelah Melahirkan

Jamu bersalin atau jamu setelah melahirkan terdiri dari beberapa jenis jamu yang harus diminum dan juga sebagai jamu pelengkap. Jamu yang harus diminum secara berurutan antara lain: jamu *Papeja* (*pejje*), *Bangkes* (*bengkes*), dan *empot-empotan* yang dikombinasikan dengan jamu *galian rapet* atau *sepet wangi*. Untuk jamu sebagai pelengkap atau jamu luar adalah seperti pilis, parem atas, dan bawah.

a. Jamu Bersalin Dari Dalam (diminum)

1). *Papeja* (*pejje*)

Ramuan *pejje* harus diminum oleh ibu setelah melahirkan, khasiatnyamengeluarkan darah nifas atau meluruhkan darah kotor, meredakan bahkan hingga menghilangkan sakit perut atau mual-mual, dan melancarkan air susu ibu (ASI). Oleh karena itu jenis ramuan ini tidak hanya dikonsumsi disaat setelah melahirkan akan tetapi setiap merasa sakit perut atau mual pada waktu menstruasi atau "datang bulan"
Ramuan ini berbentuk serbuk seduhan, menurut informan kurang lebih ada 60 macam dedaunan seperti, daun beluntas, daun krokot, daun sirih, daun kemuning, daun cabe puyang, daun mangkok-mangkokan, daun kencur, daun papaya, daun katuk, daun asam jawa, daun kecombrang, daun dadap serep, daun pegangan, dan daun kunci pepet. Ramuan *pejje* ini diminum setiap pagi, dulu diminum selama kurang lebih 3 bulan, akan tetapi untuk ibu-ibu sekarang hanya mengkonsumsi selama kurang lebih 40 hari. Adapun caranya, ambil 2 sendok teh diseduh dengan air hangat-

hangat kuku atau dicairkan dengan air perasan jeruk nipis, *temu labek*, kencur/*konceh*,kunir/*konyeh*/*temu koneng*, dan ditambah madu.

2). *Bangkes* (*bengkes*)

Ramuan jamu ini manfaatnya adalah memberikan kesegaran sekaligus menyehatkan bayi, memulihkan tenaga dan mengencangkan urat-urat yang kendor, mengesatkan peranakan, atau perawatan tubuh ibu agar kemb ali seperti sebelum hamil.

Ramuan *bangkas* ini ada yang cair (dari penjual gendongan) dan ada dari serbuk seduhan. Bahan- bahan yang digunakan terdiri dari berbagai macam jenis rempah-rempah antara lain: kunir (*konyeh*/*temu koneng*), kunir putih, kencur (*koncih*) temu lawak (*temu labek*), sirih (*sere*), temu ireng/*temu oreng*, temu putih (*temu gunung*), jhai, bengle (*alba*), kayu manis, dan kedawong. Ramuan *bengkes* diminum 1 kali dalam sehari yaitu boleh pagi maupun sore hari.Adapun caranya, ambil 2 sendok teh serbuk diseduh dengan air hangat-hangat kuku atau dicairkan dengan air perasan daun beluntas, katu, kemuning, trawas, saga, dan ditambah madu, dengan harapan agar darah dan air susu yang keluar tidak bau *anyir*atau amis akan tetapi harum.

3). *Empot-empotan* dan Galian Rapet atau Sepet Wangi

Khasiatdankegunaanramuanempot-empotaniniuntukmengembalikan masa keperawanan, mengesatkan peranakan, mengurangi bau yang kurang sedap, memadatkan tubuh, menghilangkan keputihan atau *pektay*, mengurangi lendir-lendir yang berlebihan, muka pucat serta lemah, dan menambah keharmonisan suami istri. Ramuan galian rapet wangi manfaatnya adalah memberikan kepuasan hubungan suami istri, menyerap dan menghilangkan bau badan, kesegaran jasmani, tetap awet muda rapet dan langsing. Menurut informan, minum ramuan *empot-empotan*akan lebih baik dikombinasikan dengan ramuan galian rapet/sepet wangi karena hasil akan lebih sempurna, akan tetapi bila hanya mengkonsonsi salah satu juga bagus dari pada tidak mengkonsomsi sama sekali.

Bedanya, ramuan jamu galian rapet/sepetwangi ini dapat membuat organ intim perempuan menebarkan bau wangi.

Ramuan *empot-empotan* dan galian rapet/sepet wangi ini, ada yangcair dan padat. Padat bentuknya adalah butiran sebesar telur cecak (pil), sedangkan cair buatan peracik jamu. Bahnnya terbuat dari daun sirih, kunci pepet, *temu koneng*/kunir, dan buah majakani. Jamu yang bentuknya padat bisa diminum sehari dua kali, yaitu 2 butir pada pagi dan 2 butir sore hari, pagi satu jam setelah sarapan dan sore hari setelah makan malam, satu jam selepas makan malam. Untuk yang cair bisa minum i kali sehari pada pagi hari selama 40 hari.

4). Melancarkan ASI

Jamu melancarkan asi ini dari ramuan atau racikan langsung dari penjual jamu. Manfaat jamu ini adalah untuk meningkat jumlah air susu ibu. Jamu ini diminum setiap hari selama ibu masih menyusui.Jamu pelancar ASI ini dibuat sebagai ramuan tersendiri atau merupakan campuran dari ramuan jamu setelah melahirkan. Pelancar air susu bahan utamanya adalah daun-daunan seperti daun beluntas, katu, ketela, dan bahan-bahan empon-empon atau rimpang seperti temulawak, *temu koneng*/kunir, kencur/*kunceh*, dan ditambah madu, dan jeruk nipis.

5). *Godogan* atau Rebusan (*Pahitan*)

Jamu pahitan ini dimanfaatkan untuk berbagai masalah kesehatan. Penjual jamu memberikan jawaban yang bervariasi tentang manfaat jamu ini, namun utamanya adalah untuk gatal-gatal dan kencing manis. Penjual yang lain mengatakan manfaatnya untuk ‘cuci darah’, kurang nafsu makan, menghilangkan bau badan, menurunkan kolesterol, perut kembung/sebah, jerawat, pegal, dan pusing.

Bahan baku dasar dari jamu pahitan atau godogan ini adalah sambiloto. Racikan godogan atau pahitan ini sangat bervariasi, ada yang hanya terdiri dari sambiloto, tetapi ada pula yang menambahkan bahan-bahan lain seperti brotowali, widoro laut,

doro putih, dan babakan pule. Ada pula yang mencampurkan bahan lain seperti adas dan atau empon-empon (bahan rimpang jhai, *temu koneng*/kunir, *temu oreng*, dan kencur).

b. Jamu Bersalin Dari Luar (dioleskan)

1). *Pilis*

Banyaknya darah yang keluar saat persalinan membuat wanita kerap pusing dan mata berkunang.Untuk menghindari hal tersebut, maka para wanita setelah melahirkan selalu mengenakan pilis.Pilis bisa membeli dan atau membuat sendiri.Ramuan pilis bentuknya menyerupai parem, dan dalam pemakaiannya ditempelkan dikening, tepatnya diatas alis kiri hingga alis kanan. Bahan baku yang digunakan untuk ramuan pilis adalah kencur (*konceh*), kunir (*konyeh/temu koneng*), temu giring (*luthi*),bengle, krangehan, jeruk purut, cengkih, daun kemukus, dan madu. Cara membuatnya adalah cuci bersih semua bahan lalu ditumbuk sampai halus dan ditambah madu Madura.Sebaiknya *pilisan* ini digunakan sehabis mandi sore.

Menurut informan Ibu Supeni (45 th) selaku konsumen, menyampaikan bahwa manfaat memakai *pilis* untuk melancarkan peredaran darah di bagian kepala dan menajamkan indera penglihatan atau agar mata bening tidak sayup atau kabur, menghilangkan rasa sakit, dan menghilangkan pusing, agar darah putih tidak naik ke atas, dan pikiran menjadi jernih. Selain *pilisan*, wanita sehabis melahirkan tidak melalui operasi wajib mendatangkan tukang urut atau pijat kerumah.Urut dan pijatan dilakukan minimal 3 kali selama 40 hari. Pertama, seminggu melahirkan, kedua setelah 20 hari dan terakhir saat 40 hari paska persalinan.Fungsinya selain membetulkan letak perut atau rahim, juga melancarkan peredaran darah keseluruh tubuh.

2). Parem Atas dan Bawah

Parem atas adalah untuk perawatan mulai dari perut sampai wajah dan sebaliknya parem bawah mulai dari paha sampai ke ujung kaki. Parem atas dan bawah ini sudah berbentuk padat

yang terbuat dari beberapa bahan seperti bengle, kunir, kayu pucuk, kayu senlok, kencur, cengkeh, pala, adas, kayu dlembok, bunga paka’, jeruk purut, manis jangan, dan jintan hitam. Untuk yang parem bawah ada tambahan bunga melati, bunga kenanga, bunga pacar china, sari berbagai bunga.

Adapun caranya ambil 2- 3 butir atau sesuai kebutuhan, parem diletakkan dalam cawan dan direndam dengan air hangat-hangat kuku sampai hancur, selanjunya dilulurkan sesuai dengan parem yang dipakai atau penggunaannya. Khasiat dan manfaat parem atas dan bawah adalah untuk menghilangkan letih, mengencangkan perut dan otot-otot, melancarkan peredaran darah karena selama 9 bulan membengkak, mencegah timbulnya warises, dan menghilangkan nyeri dan pegal-pegal.

3). *Cebokan*

Ramuan ini adalah untuk mengatasi gatal-gatal yang disertai keputihan atau *pektay*, membersihkan vagina serta mengatasi bau yang tidak sedap, danramuan cebokan ini berkhasiat terutama untuk membuat organ kewanitaan rapet, peret dan keset, sehingga akanmemberikan kepuasan hubungan suami istri. Ramuan jamu *cebokan* ini antara lain, daun sirih, *temu koneng*/ kunir, *temu oreng*/temuireng, dan kunci pepet. Caranya bahan-bahan ramuan tersebut direbus hingga mendidih.Setelah itu, air rebusan didinginkan hingga benar-benar dingin dan selanjutnya disaring baru kemudian digunakan.

Caranya sehabis buang air kecil, jamu inilah yang dipakai untuk membasuh organ intim atau dicebokan dan enak digunakan selagi hangat-hangat kuku.Menurut informan, jamu ramuan untuk *cebok* ini tidak hanya dipakai oleh ibu setelah melahirkan. Akan tetapi bisa digunakan oleh remaja putri, wanita dewasa setelah menstruasi yang biasanya keputihan. Saat ini, jamu *cebok* ini bisa didapatkan dengan mudah di Madura, karena sudah ada yang menjual dalam bentuk botolan.

**Tabel 4.9 Nama Ramuan Jamu,
Bahan dan Manfaat Untuk Kesehatan Anak di Sampang**

No	Nama Ramuan Jamu	Bahan	Manfaat
1.	Jamu sinom atau kunir asem	Kunir/temu koneng, daun asam, asan Jawa	Menurunkan panas dalam, sakit perut, tolak sakit, darah lebih encer, sariawan, menyegarkan tubuh, mempertahankan sehat pada anak
2.	Jamu watuk-an (batuk)	Kunir, kencur, inggu	Meringankan dan mengurangi batuk
3.	Jamu tambah nafsu makan	Temulawak, temu oreng, lempuyang, brotowali, daun pepaya	Merangsang lambung agar berfungsi baik (timbul nafsu makan)
4.	Perut kembung	Kunir, kencur, jhai, temulawak, temu oreng, lempuyang kapulaga, adas, sambiloto.	Merangsang keluarnya gas di perut, mengobati mencret dan antiradang, pilek

Sumber : Data Primer, 2014

**Tabel 4.10 Data Nama Ramuan Jamu,
Bahan dan Manfaat Untuk Kesehatan Remaja dan Ibu di Sampang**

No	Nama Ramuan Jamu	Bahan	Manfaat
1.	Jamu galian putri	Daun sirih, meyosi, cengkeh, pinang muda, kayu manis, kunci pepet, kunir/temu koneng, kencur, jhai.	Mencocokkan datang bulan yang tidak teratur, merawat tubuh agar langsing, kulit tetap mulus,
2.	Jamu sari rapet, galian rapet, sepet wangi	Kunci pepet, kayu rapet, kulit dan buah delima petih, daun sirih	Mengurangi keputihan, lebih rapat
3	Pelancar haid	Daun sirih, meyosi, cengkeh, pinang muda, kayu manis, kunci pepet, kunir/temu koneng, kencur, jhai, dan cabe jamu.	Agar menstruasi teratur atau rutin setiap bulan,

No	Nama Ramuan Jamu	Bahan	Manfaat
4.	Terlambat haid	Daun sirih, meyosi, cengkeh, pinang muda, kayu manis, kunci pepet, kunir/temu koneng, kencur, ada tambahan jhai, merica, air kapur, dan cabe jamu.	Mendatangkan haid yang sampai tanggalnya belum datang
5.	Jamu galian pengantin Jamu godog Jamu wangi-wangian Galian rapet Lulur, bedak & ratus atau dupa	Kunci pepet, kayu rapet, kulit dan buah delima petih, daun sirih, meyosi, cengkeh, pinang muda, kayu manis, kunir/temu koneng, kencur, jhai, beluntas, pulosari, adas, kayu manis, manjakani.	Untuk merawat pengantin menjelang pernikahan (agar tubuh tidak mudah keringat, tubuh menjadi harusm, agar tubuh segar dan sehat, membersihkan & menghaluskan kulit, mengharumkan badan dan rambut
6.	Perawatan kehamilan Umur 1-3 Umur 3-6 Umur 6-9	Temu lawak, majakani, kunir/temu koneng, kayu manis, daun beluntas, pala, cengkeh	Merawat kehamilan baik ibu maupun janin
7.	Jamu bersalin *Papeja* (*pejje*) *Bangkes* (*bengkes*) *Empot-empot,* Galian Rapet atau Sepet Wangi Melancarkan ASI *Godogan* (*Pahitan*) *Pilis* Parem atas bawah Cebokan	daun sirih, *temu koneng*/ kunir, *temu oreng*/ temuireng,kunci pepet, bengle, kayu pucuk, kayu senlok, kencur, cengkeh, pala, adas, kayu dlembok, paka', jeruk purut, manis jangan, jintan hitam, kencur (*konceh*), kunir temu giring (*luthi*), bengle, krangehan, daun kemukus,brotowali, widoro laut, doro putih, dan babakan pule,temulawak, *temu* dan ditambah madu .	Perawatan ibu setelah melahirkan sampai masa nifas berakhir (40 hari). Mengeluarkan darah nifas Memulihkan tenaga dan mengen-cangkan urat-urat yang kendor, mengesatkan peranakan, atau perawatan tubuh ibu agar kembali seperti sebelum hamil. menggembalikan masa keperawan-an, mengesatkan peranakan, me-ngurangi bau kurang sedap, me-madatkan tubuh, menghilangkan ke-putihan &menambah keharmonis-an suami istri melancarkan peredaran darah, dan penglihatan mata tidak kabur mengatasi gatal-gatal, membuat organ kewanitaan rapet, peret dan keset perawatan mulai dari perut sampai wajah dan sebaliknya parem bawah mulai dari paha sampai ke ujung kaki

Sumber: Data Primer 2014

Tabel 4.11 Jenis Bahan Jamu yang Digunakan Pembuat dan Penjual Jamu di Sampang

No	Nama Bahan	Nama Latin	Bagian yang digunakan
1.	Pepaya	*Caricae folium*	Daun
2.	Temuireng/*temu oreng*	*Curcuma aeruginosa rhizoma*	Rimpang
3.	Jhai	*Zingiber officinale*	Rimpang
4.	Temu lawak (*temu labeg*)	*Curcuma xantorrhiza*	Rimpang
5.	Kunci pepet	*Kaemferia rotunda*	Rimpang
6.	Pinang (penang)	*Areca catechu*	Biji
7.	Delima pute	*Punica granatum*	Buah dan daun
8.	Majakani (*majekani*)	*Mecca majakani*	Buah
9.	Katuk	*Sauropus androgynous*	Daun
10	Pala	*Myristica fragrans*	Biji
11.	Jeruk nipis	*Citrus aurantifolia*	Buah
12.	Pegangan	*Centella asiatica*	Daun
13.	Sambiloto	*Androgaohis paniculata*	Daun
14.	Sirih	*Piper betle*	Daun
15.	Kunir (*konyeh/temu koneng*)	*Curcuma domestica*	Rimpang
16.	Dlingo	*Acorus calamus*	Rimpang
17.	Inggu	*Ruta graveolens*	Daun
18.	Kencur (*koncih*)	*Kaempferia _alangal L*	Rimpang
19.	Adas	*Foeniculum vulgare mill*	Buah
20.	Cengkih	*Eugenia aromatic*	Daun dan bunga
21.	Baluntas	*Plucea indica*	Daun
22.	Cabe jamu	*Piper retrafraktum*	Buah
23.	Kayu manis	*Cinnomomum burmani*	Kulit kayu
24.	Temu giring	*Curcuma heyneana*	Rimpang
25.	Kunir pute	*Curcuma longa*	Rimpang
26.	Melati	*Yasmium samback*	Bunga
27.	Kedawung	*Parkia biglobosa Bentham*	Biji
28.	Asam Jawa	*Tamarindus indica L.*	Daun dan buah
29.	Mimba	*Azadirachta indica A. Juss*	Daun

Sumber : Data Primer, 2014

Menurut Ibu Airiah, beliau menjual jamu di pasar Kolpajum, Kota Pamekasan baru berjalan 3 bulan. Beliau menjual jamu karena meneruskan usaha orang tuanya. Pada waktu ibunya yang berjualan, bahan jamu itu membuat sendiri di rumah. Namun setelah jamu habis, maka dengan terpaksa Ibu Airiah membeli serbuk di toko seperti yang dijual pada hari itu. Membelinya serbuk seharga Rp 300.000/kg yang dapat digunakan untuk sebulan. Menjualnya jamu dengan cara diseduh air putih kemudian diberi sedikit jeruk nipis dan dijual seharga Rp 2.000/gelas dan ditambah sedikit air yang dicampur gula untuk minuman pemanisnya. Menurut Ibu Airiah yang membeli jamunya rata-rata ibu-ibu, yaitu selain langsung diminum ditempat ada juga yang sekalian membelikan untuk anaknya.

Ibu Airiah selain berjualan di pasar juga sering mendapat pesanan jamu lainnya, misalnya jamu keguguran, jamu kelahiran, dan sejenisnya. Pembuatan jamu ini resepnya dari orang tuanya. Dengan demikian beliau tinggal mencari bahannya dan mengerjakannya. Sebagai contoh kalau ada pesanan jamu orang keguguran, maka bahan yang dibutuhkan adalah: Kunyit (*konyek*), kunci (*konceh*), jambe (j*ambeh*), dan gambir. Bahan-bahan tersebut setelah dikupas atau dicuci sampai bersih kemudian ditumbuk sampai halus. Berikutnya bahan tersebut diberi air putih kemudian *diuleni* dan diperas untuk dimasukkan kedalam gelas dan diminum. Karena jamu tersebut rasanya pahit, maka untuk menghilangkan rasa pahit itu setelah minum langsung diminumi air yang sudah dicampur gula merah.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pembuat jamu yaitu Ibu Sumiati, bahwa jamu yang diproduksi Ibu Sumiati itu dengan merk dagang Produksi Jamu Madura Asli Ny. SUMIATI BRB Jl Masjid Bagandan Pamekasan Pada awalnya jamu yang diproduksi berupa jamu serbuk yang dibungkus kertas. Setelah itu bungkusnya mengalami perubahan, yaitu dilengkapi dengan label dan merk lalu ditambah lagi dengan komposisi jamu menggunakan bahasa latin. Selain itu pengembangannya berupa jamu plintiran, kapsul dan jamu cair (Minuman jamu). Pengembangan lainnya adalah menggunakan kemasan dari botol plastik, pelabelan, dan komposisi yang dulunya nama-nama bahan kemudian diganti dengan istilah latinnya. Jenis jamu yang diproduksi Ny. Hj. SUMIATI diantaranya: Jamu Maag, Jamu Galian Rapet, Jamu Sehat Lelaki, Jamu Selokarang, Jamu Galian Singset, Jamu Pegel Linu,

Jamu Beras Kencur, Jamu Bangkes, Jamu Sumirat, Jamu Asam Urat, Jamu Pokak Secang, Bumbu Gulai, dan sebagainya.

Menurut Ibu Hj. Sumiati, bahan yang dibutuhkan untuk membuat jamu diantaranya kunyit (Madura: *konyek*), jahe (Madura*: jehe*), temu lawak, kunci (Madura: *konceh*), lempuyang (Madura: *lempoyang*), dan sebagainya. Bahan jamu ini dapat dibeli di pasar atau dari hasil panenan masyarakat setempat. Sedangkan untuk bahan lain yang dibutuhkan seperti kayu pule, cengkeh, kedawung, madu, dan sebagainya membelinya di tokonya orang cina di Kota Pamekasan. Menurut pengalaman Ibu Hj.Sumiati, bahwa bahan-bahan jamu yang dapat dibeli dipasar hanya sekitar 30 % nya, sedang yang 70 % harus membeli di toko yang ada di Kota Pamekasan.

Bahan jamu yang dibeli di pasar itu pemrosesannya adalah sebagai berikut. Pertama-tama bahan jamu dikupas atau dikuliti sampai bersih. Setelah itu bahan jamu dicuci sampai bersih lalu ditiriskan. Pekerjaan selanjutnya bahan jamu dipotong atau dirajang (Madura: *ekerra)* tipis-tipis lalu ditata di *rigen* atau di nyiru secara berjajar. Berikutnya rigen yang berisi rajangan bahan jamu dijemur di bawah sinar matahari sampai kering. Kalau musim kemarau, pengeringan hanya memakan waktu 2 hari karena sinar matahari bersinar hampir sepanjang hari. Namun kalau musim penghujan karena setiap hari tidak tentu ada sinar matahari, maka penjemurannya sampai memakan waktu yang cukup lama yang terkadang selama 5-7 hari baru kering.

Menurut Ibu Hj. Sumiati proses penjemuran ini akan sangat berpengaruh pada kualitas jamunya. Kalau jamu dijemur langsung kena panas sinar matahari, maka kualitas jamunya lebih bagus yakni berwarna cerah kekuning-kuningan. Namun kalau menjemurnya tidak langsung terkena panas matahari karena hujan yang terkadang berhari-hari tidak ada panas sinar matahari, maka kualitas jamunya kurang bagus dan warnanya jamu kurang cerah dan terkadang ada bintik-bintik hitam berupa jamur. Untuk itu pembuat jamu lebih senang membeli bahan jamu di musim kemarau karena sepanjang hari ada panas sinar matahari, sehingga kualitas jamunya bagus. Tetapi pada musim kemarau itu juga ada kendalanya, yaitu bahan jamu agak sulit dicari dan harganya juga lebih mahal.

Apabila bahan jamu yang dijemur sudah kering, kemudian diracik dengan bumbu-bumbu lainnya sesuai resepnya. Setelah itu bahan digoreng dengan cara disangrai (Madura: *Sanggar*). Kalau bahan yang disangrai itu sudah dingin lalu dilakukan penggilingan (Madura: *pengeslepan*) supaya menjadi serbuk. Berikutnya serbuk diayak untuk diambil serbuk yang halus, sedang yang kasar digiling kembali. Setelah itu serbuk jamu dapt dikemas dan siap untuk dijual. Jamu-jamu yang sudah menjadi serbuk itu ada yang dijual secara kiloan dan ada juga yang dijual secara bungkusan. Untuk yang dijual bungkusan, caranya serbuk jamu 1 sendok teh penuh dimasukkan kedalam plastik lalu dibungkus kertas dan dilem.

Menurut Bapak H. Suhaeri dalam satu minggu dapat menggiling bahan jamu menjadi serbuk antara 20 – 30 kg menjadi jamu yang beraneka jenis. Pada awalnya usaha jamu kan hanya meneruskan usaha neneknya yang telah meninggal dunia. Jadi waktu itu tahunya hanya berjualan jamu dan tidak memikirkan ada ijin apa belum. Apalagi pada waktu jamannya Mbah Rantinah, membungkusnya jamu hanya menggunakan kertas bekas.

Kira-kira sekitar tahun 1995, Ibu Hj. Sumiati mulai mengurus ijin SIUP, ijin ke Departemen Kesehatan dan Perindustrian. Setelah ijin keluar, Ibu Hj. Sumiati kemudian mengganti bungkus jamu tersebut dengan kertas yang telah diberi label Ny. SUMIATI BRB beserta nomor ijinnya. Adapun jamu yang diproduksi berupa serbuk sehat lelaki, sari rapet, pegel linu, galian putri, dan bumbu-bumbu untuk memasak seperti bumbu gulai, dan sejenisnya yang semuanya merupakan warisan dari neneknya. Selain itu juga menerima pesanan jamu lainnya, seperti jamu orang melahirkan, orang keguguran, dan sebagainya.

Dari hari ke hari usaha jamu Ibu Sumiati selalu meningkat. Namun dengan adanya penggantian kemasan baru kemudian diberi label dan nomor ijin usaha justru ada kendala. Menurut Bapak Suhaeri kendalanya adalah banyak mendapat kritikan dari pembeli, dan selalu menanyakan jamu yang biasanya dibeli. Pada waktu itu Bapak Suhaeri membuat perubahan supaya menambah daya tarik pembeli. Dengan demikian setiap perubahan yang maksudnya baik belum tentu semuanya atau masyarakat mau menerima. Menurut ceritanya begini:

Pada tahun 2001 saya merubah bungkus jamu dengan mengganti

kertas yang baru dan dilengkapi nomer perijinan segala. Ternyata pembeli pada komplen dan menanyakan jamunya Mbah Rantinah yang mana, dan kemasan baru itu dikira jamu jawa. Setelah diberi pengertian barulah para pembeli itu memakluminya. Ternyata kalau ada perubahan demi perbaikan seperti kemasan jamu itu tidak tentu konsumen mau menerima dengan senang hati dan hendaknya sebelum ada perubahan perlu ada penjelasan kepada konsumen lebih dahulu.

Berdasar pada pengalaman itu, yakni memberi tahu dan member penjelasan terlebih dahulu kepada konsumen itulah yang terbaik. Dengan cara itu akhirnya konsumen menjadi faham dan tidak lagi menanyakan keasliannya jamu Ibu Sumiati dan mulai tahun itu pula usaha jamunya selalu mengalami perubahan untuk pengembangan usaha. Pengembangannya adalah sebagai berikut.

Mulai tahun 2001 usaha saya menggunakan pelabelan dan nomor ijin usaha. Kemudian pada tahun 2004 pelabelan ada sedikit tambahan, yaitu ikotnya provinsi. Setelah itu terjadi penambahan pada penjualan jamu, yaitu tidak hanya berupa serbuk, melainkan ada yang berupa plintiran, kapsul, dan jamu cair (minuman). Pada waktu itu kemasannya juga mengalami peningkatan, yaitu disamping menggunakan bungkus kertas ada juga yang menggunakan botol plastik. Dengan adanya perubahan dan perkembangan itu, maka menjadi daya tarik pembeli. Menurut Bapak H. Suhaeri, botol plastik dan label itu membeli/pesan di Surabaya, yaitu di Toko Tanjung, sedang kapsul membelinya juga di Surabaya, yaitu di PT Bratico. Berhubung sudah berlangganan, maka cukup melalui telfon berapa kebutuhannya dan langsung dihitungkan harganya. Setelah itu transfer uang dan barang langsung dikirim dan 2 hari sudah sampai di pamekasan. Dewasa ini harga kapsul yang natural Rp 37.000/zak dengan isi 1000 biji, kemudian untuk botol yang isi 600 ml harganya Rp700/buah.

Menurut Ibu Hj. Sumiati terutama dalam usaha pengembangan itu, maka jamu yang berupa serbuk tidak hanya dijual per kg dan secara bungkusan akan tetapi dibuat variasi. Caranya serbuk jamu itu ada yang dimasukkan

kedalam kapsul dan ada juga yang dibuat plintiran. Menurut Ibu Hj. Sumiati, bahwa serbuk yang dibuat plintiran itu justru keuntungannya lebih banyak dibanding dengan yang lainnya. Usaha yang lain, yakni memproduksi jamu yang cair atau berupa minuman. Untuk usaha ini setiap hari harus produksi kecuali pada hari Jumat karena hari tersebut dianggap hari pendek dan waktunya umat Islam untuk menjalankan sholat Jumat. Untuk pembuatan jamu tradisional Madura yang cair atau berupa minuman ini, setiap hari Ibu Hj. Sumiati selalu berproduksi. Dalam setiap harinya Ibu Hj. Sumiati dibantu oleh 3 orang tenaga perempuan. Mereka memilih tenaga perempuan dengan alasan kalau wanita lebih tekun bekerja dan kalau dikasih tahu tidak membangkang. Kalau tenaga laki-laki, biasanya kurang tekun, banyak merokok, dan bila dikasih tahu malah berontak. Tenaga kerja ini mulai bekerja dari jam 08.00 – 16.00 dan diberi makan 2x sehari. Kemudian untuk tenaga merebus jamu ada sendiri karena merebusnya jamu harus pagi hari setelah sholat shubuh, sehingga waktunya tenaga datang minumannya sudah dingin dan dapat langsung memasukkan minuman tersebut kedalam botol.

Untuk bahan minuman jamu, terutama kunyit (Madura:*konyek*), temu lawak, kencur, kunci (Madura: *konceh*), Jahe (Madura*: jehe*), dan sejenisnya dapat dibeli di Pasar Gurem sekalian minta diparutkan. Jadi, di samping berjualan minuman di pasar tersebut, maka pulangnya sekalian membawa bahan yang sudah diparut. Dengan demikian dapat mengurangi pekerjaan dirumah. Para penjual bahan jamu ini sudah langganan dari dahulu karena hamper setiap hari selalu membeli bahan. Selama ini beliau lebih senang dengan bahan jamu yang parutan daripada yang digiling. Hal ini dikarenakan bila digiling getahnya menempel di gilingan dan sarinya banyak yang hilang atau menetes, sehingga mengurangi santannya jamu. Seandainya diblender pun hasilnya kurang baik, kemungkinan pengaruh dengan mesinnya yang panas itu.

Hampir setiap hari Ibu Hj. Sumiati berjualan minuman dan jamu di Pasar Gurem kecuali hari Jumat dan hari Minggu. Beliau berjualan dari pagi hari pukul 08.00 – 11.30 WIB, sedang pada hari Jumat tidak berjualan karena hari pendek dan memberi kesempatan kepada bapak-bapak untuk menjalankan ibadah sholat jumat. Pada hari minggu, beliau berjualan di

Foto 4.3. Jamu yang sudah diparut

satu titik yaitu di Carfreday, mulai dari pukul 05.00 – 09.00 WIB. Menurut Ibu Hj. Sumiati rata-rata setiap harinya menghabiskan minuman sekitar 100 botol yang dijual Rp 5.000/botol. Dengan demikian penghasilan dari berjualan jamu sudah dapat untuk mencukupi kebutuhan hidupnya.

Selanjutnya dalam uraian ini akan dipaparkan sebagian jamu serbuk dan minuman yang diproduksi untuk 5 kg /5 liter sebagai berikut:

a. Jamu Galian Singset

   Dalam pembuatan jamu ini bahan-bahan yang dibutuhkan adalah kunyit (Madura: *konyek*) sebanyak 1/2 kg, kunci pepet (Madura Konceh pet) 1 kg, kunci (Madura: *konceh*) 2 kg, daun jati cina 1 1/2 kg, jokeling ½ kg kg, dan bengle 0,5 kg. Bahan-bahan seperti kunci atau *konceh,* kunci pet, dan kunyit atau *konyek* itu dikupas lalu dicuci sampai bersih. Setelah itu ditiriskan dan satu persatu dirajang lalu dijemur sampai kering. Setelah kering jamu tersebut dicampur dengan bahan lainnya lalu disangrai atau digoreng (Madura: *sanggar*). Setelah itu digiling (Madura: *dislep*) hingga menjadi serbuk dan untuk mendapatkan serbuk yang halus sebaiknya serbuk tersebut diayak.

   Menurut Ibu Hj. Sumiati, khasiat dari jamu galian itu adalah untuk membantu mengurangi lemak, menurunkan berat badan, dan membantu memelihara kecantikan tubuh agar tetap langsing dan awet muda. Mengenai cara pemakaiannya 1 sendok makan jamu diseduh dengan 1 gelas air hangat dan ditambah sedikit peresan air jeruk nipis. Jamu ini sebaiknya diminum sehari 2x, yaitu pagi dan sore hari. Seseorang yang minum jamu ini disarankan ntuk pantang minum es.

b. Jamu Asam Urat

Bahan yang dibutuhkan 2 kg bengle, 1 kg temu lawak, ¼ kg kencur, ¼ kg adas, ¼ kg pulasari, ½ kg senthok, ¼ kg koningar, dan ½ bolong. Bahan seperti bengle, kencur, dan temu lawak itu dikupas atau hanya dicuci sampai bersih lalu ditiriskan. Setelah itu bahan diiris (Madura: akerra) tipis-tipis lalu dijemur sampai kering. Setelah itu bahan-bahan dicampur menjadi satu lalu disangrai (Madura: *Sanggar)*. Berikutnya bahan jamu digiling atau ditumbuk (Madura: *Dislep*) supaya menjadi serbuk jamu. Untuk mendapatkan serbuk jamu yang halus, maka serbuk tersebut harus diayak dan selanjutnya dikemas untuk dipasarkan atau dijual secara kiloan.

Menurut Ibu Hj. Sumiati, serbuk ini berkhasiat untuk membantu meredakan pegal-pegal dan linu-linu serta menghilangkan sakit pinggang, encok, rematik dan kesemutan. Mengenai cara pemakaian, yaitu 1 sendok makan diseduh dengan ½ gelas air hangat kemudian diminum setiap hari menjelang tidur. Untuk yang minum jamu ini sebaiknya tidak minum air es dan menghindari makanan gorengan, belinjo, dan sayur-sayuran.

c. Jamu Pokak Secang (minuman)

Bahan yang digunakan untuk membuat jamu pokak secang adalah sebagai berikut. ¼ kg Jahe (Madura: *Jehe*), ½ ons baron, ½ ons koningar, ¼ ons cengkeh, 1 kg gula pasir, dan 1 ons gula merah (jawa). Bahan-bahan seperti jahe (Madura: jehe) dikupas dan dicuci sampai bersih. Setelah itu digiling (Madura: *diselep*) atau diparut kemudian dicampur dengan bahan-bahan lainnya dengan ditambah secang lalu direbus sampai mendidih lalu diangkat dan ditunggu sampai dingin. Setelah itu disaring untuk diambil airnya yang kemudian dimasukkan ke botol untuk dikonsumsi atau dijual.

Menurut Bapak Suhaeri bahwa jamu yang dijual dalam kemasan itu juga diberi tulisan nama-nama bahan yang digunakan, khasiatnya, cara pemakaian dan pantangannya. Namun setelah reformasi dan mengikuti perkembangan jaman, maka pada tulisan bahan itu diganti dengan bahasa latin. Menurut Beliau supaya lebih ngetren dan meyakinkan.

Tulisan tersebut diperoleh anaknya dengan cara mengakses melalui internet. Contohnya adalah sebagai berikut.

d. Jamu Galian Rapet ramuan Madura
   Jamu galian rapet komposisi meliputi quercus lusitanica lamk, terminalia chebula, terminalia belricha, piper betle, paramiria barbata schum, areca catechu l, punica gratum, dan koemferia angustifolia rose. Jamu ini mempunyai kasiat menghilangkan keputihan dan merapatkan liang vagina, dan menguatkan otot-otot kewanitaan dan lebih dicintai suami. Cara pemakaian 1 bungkus diseduh dengan air hangat dan diminum 3x seminggu.

e. Jamu Sehat Lelaki Ramuan Madura
   Jamu ini komposisinya yakni *zingeber offinale rose, zingeber amorican, cinnamomon sintoc BL, alium sativum, piper cubeba LF, critocarya massoy kostem, curcuma xanthorrhiza robx, piper retrofractum vahi, trogonelia foenom graecum L, negelia sativa, dan piper nigrum*. Adapun kasiat jamu ini adalah menjaga stamina tetap prima, membantu mengobati impotensi, menambah keharmonisan hubungan suami istri, dan menghilangkan rasa pegal linu. Cara pemakaiannya yakni 1 bungkus diseduh dengan air hangat ditambah kuning telur ayam kampong dan 1 sendok makan madu sedikit jeruk nipis. Wanita hamil dilarang keras minum jamu ini. Terkait dengan jamu produksi ibu Sumiati, selain mengembangkan untuk penampilan jamu yaitu ada yang menggunakan bungkus kertas, dan botol, maka isinya juga mengalami peningkatan sehinggan pembeli dapat memilih berbagai bentuk jamu. Bentuk jamu itu di antaranya adalah jamu serbuk ada yang dibungkus dan ada juga yang dibuat plintiran dan ada juga yang dimasukkan kapsul. Jamu-jamu tersebut penempatan menggunakan botol yang kemudian ditempel label.

Menurut Bapak Suhaeri, selain istrinya membuat jamu seprti yang telah dipaparkan, juga membuat jamu sesuai pesanan, misalnya jamunya orang yang akan menikah, yaitu jamu macan kerah. Kemudian jamunya orang yang keguguran, dan sebagainya.

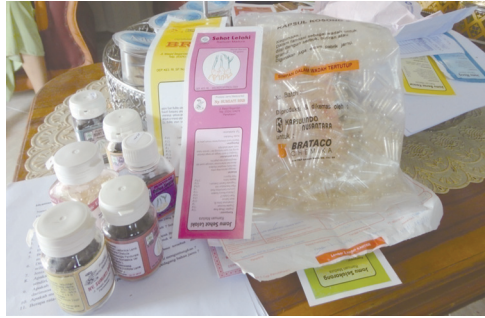



Foto 4.4. Jamu yang diproduksi Ny. Hj. SUMIATI

Bu Titik dan Bu Mimin merupakan menantu pengusaha jamu Madura yang sudah relatif lama berusaha di Sumenep. Ke duanya bersuami seorang pegawai negeri. Walaupun penerus langsung dari pengusaha jamu itu suaminya akan tetapi karena sering terlibat pembuatan jamu, maka sampai saat ini justru mereka yang meneruskan usaha tersebut. Keduanya pantas menjadi pengusaha jamu, dengan postur tubuh yang menarik walaupun ke duanya sudah berusia hampir 50 tahun. Bu Titik meneruskan usaha mertuanya di daerah Bangselok Kota Sumenep. Rumah tinggalan mertua itu tetap dijadikan sebagai tempat kerja usaha, untuk istirahat malam hari keluarga itu tidur di rumah lain yang tidak jauh dari rumah yang dipergunakan sebagai usaha. Pimpinan negara dari negara lain dan Presiden Susilo Yudhoyono pernah berkunjung untuk melihat usaha yang dilakukan.

Walaupun terlihat tidak besar usahanya, namun untuk belanja bahan sebagai pembuat jamu Bu Titik beli dari Surabaya dalam jumlah yang relatif banyak. Untuk satu jenis bahan, misalnya jahe ia membeli hampir 3 kuintal. Kemudian walaupun di rumahnya tidak terdengar ada raungan mesin penghalus jamu, akan tetapi di Pasar Sumenep ia memiliki mesin yang disewakan pada masyarakat umum. Oleh karenany jika Bu Titik akn menghaluskan bahan jamu tinggal membawa ke pasar.

Rumahnya yang memanjang tidak tampak banyak jamu yang disimpan, akan tetapi pada bagian lain di salah satu kamar terdapat ruang bawah tanah yang berisi puluhan blek berisi bahan jamu yang sudah dikeringkan. Apabila ada pemesanan yang banyak Bu Titik tinggal

memanggil karyawan tetapnya yang tinggal di berbagai daerah di Sumenep. Namun jika menyiapkan pesanan rutin saja, ia hanya membutuhkan lima atau tujuh orang pekerja setiap harinya.

Tabel 4.12 Produk Jamu dan Kegunaannya di Sumenep Tahun 2014

No	Nama Jamu	Bahan	Kegunaan	Keterangan
1	Sari rapet	Kunyit, kunci. Sirih jawa,gula, majakani dll	Melancarkan haid. Membuat vagina jadi peret dan wangi	indikasi hasil haid menjadi lancer
2	Selokarang	Sirih merah, temu lawak, temu ireng, kayu secang, daun-daunan dll	Menghilangkan bersin-bersin, sakit gigi, masuk angin, darah tinggi, demam, pusing dan ambein	-untuk ibu-ibu 1 sendok makan\ -untuk anak-anak 1 sendok teh dicampur madu
3	Pegel Linu/ Sehat lelaki	Sirih Hijau, jahe, lempuyang, dan temulawak	Melancarkan peredaran darah	-untuk ibu-ibu -untuk bapak-bapak
4	Wejahan	Songketan, sendokan, krokot, sembukan, sinom, kunyit, temu lawak	Untuk ibu menyusui , membersihkan rahim, kesegaran, dan tidak bau	sehari 3 kali 1 bungkus selama 40 hari
5	Macan Kera	Bunga Mawar, melati, kantil kuning, dan sekitar 15 jenis bunga	Untuk kesegaran tubuh ibu dan menjadikan vagina tidak bau	untuk ibu ibu
6	Sekalor		Sakit mata dan pusing	untuk anak-anak dan dewasa
7	Lulur Scrap	Temulawak, temugiring, kulit kerang, beras, bahan dupa	Menghaluskan dan membersihkan kulit	Untuk semua orang
8	Sinom	Sinom atau daun muda pohon asam, kunyit, temulawak, dan gula	Menyegarkan tubuh	Untuk semua usia

Sumber: Data Primer, 2014

Lain lagi dengan Bu Mimin yang tinggal di salah satu rumah di Pondok Kolor Sumenep ini. Rumah yang dipergunakan untuk usaha jamu

juga menjadi tempat tinggalnya. Oleh karenanya, mulai di halaman, ruang tamu, ruang belakang rumahnya semuanya terdapat jamu dan bahan yang akan dibuat jamu. Berbeda dengan jamu Madura lainnya, jamu yang dibuat oleh Bu Mimin merupakan hasil fregmentasi atau pengambilan saripati dari bahan-bahan jamu. Jamu Macan Kera misalnya yang berbahan dasar berbagai bunga dengan jumlah macamnya minimal 15 jenis bunga, seperti mawar, kantil, dan melati direbus dengan berbagai ramuan kemudian diambil cairannya saja. Penggunaannya dengan cara diminum, khusus untuk perempuan. Kemudian jamu sari rapet, sehat lelaki, dan selokarang cara pembuatannya dengan merebus dengan sedikit air bahan-bahan jamu yang telah dihaluskan. Setelah air berkurang dan habis, maka bahan jamu yang telah direbus diambil sarinya, sedangkan ampasnya dibuang.

C. Konsumen Jamu

Seperti diketahui bahwa jamu sudah dikenal masyarakat Indonesia karena merupakan bagian budaya yang diwariskan nenek moyang. Dari beberapa jamu yang ada di Indonesia diantaranya adalah jamu ramuan Madura. Jamu ramuan Madura dikenal tidak hanya oleh masyarakat di wilayah Jawa dan Madura, tetapi sudah menyebar ke berbagai kota dan pulau di Indonesia, bahkan sampai mancanegara seperti Brunai, Malaysia, Arab Saudi, dan Korea. Masyarakat di wilayah Jawa dan Madura selama ini mengenal ramuan karena mempunyai khasiat untuk kesehatan, baik perawatan maupun pengobatan. Di samping itu, dikenal karena mempunyai kekhasan rasanya pahit segar, bau harum yang beraroma khas rempah-rempah. Hal ini menunjukkan bahwa jamu Madura konsumennya tidak hanya masyarakat Madura, tetapi daerah dan negara lain.

Secara umum, minum jamu telah menjadi kebiasaan keluarga dan masyarakat Madura, terutama kaum perempuan. Begitu melekatnya kebiasaan minum jamu, hingga ada prinsip "lebih baik tidak makan daripada tidak minum jamu". Kebiasaan minum sudah dikenalkan kepada anak sejak dini, terutama kepada kaum perempuan daripada kaum laki-laki. Jamu lebih banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Madura sebagai

sarana pemeliharaan kesehatan, meskipun beberapa jenis juga dikenal sebagai obat untuk mengobati penyakit (Nuansa Persada, tt). Konsumen jamu Madura kebanyakan kaum perempuan terutama ibu yang minum, karena ibu perlu perawatan dan menjaga kesehatan. Mengonsumsi jamu Madura secara rutin bagi perempuan berumur, dipercaya dapat mempertahankan wajah awet muda sekaligus mewujudkan rumah tangga bahagia. Bagi remaja, jamu Madura menambah penampilan lebih feminis dan anggun. Selain itu, ada beberapa jamu yang terkenal untuk ibu diantaranya jamu melahirkan yang digunakan untuk ibu yang melahirkan suapaya tetap sehat dan tubuh akan kembali bugar, jamu pakaan untuk wanita yang sudah menikah agar tetap sehat, jamu bengkes, diperuntukkan menjaga tubuh supaya tetap sehat sehabis mentruasi, dan jamu yang menjadi fenomena yaitu jamu tongkat Madura yang digunakan sebelum kaum perempuan bercinta dengan suaminya, serta jamu salekarang untuk mengobati sariawan, batuk, pilek, sakit gigi, dan menghilangkan bau tidak sedap (Jawatimuran, 2013).

Menurut hasil pengamatan di tempat pembuat dan penjual jamu, konsumen yang minum atau membeli jamu lebih banyak ibu-ibu atau kaum perempuan dibandingkan kaum laki-laki, antara lain di "Jamu Putri". Menurut informan atau konsumen Yatni (30 tahun) seorang ibu rumah tangga, bila kondisi kurang sehat seperti pegel linu setelah minum jamu terasa *enteng* (badan enak). Minum jamu ini dilakukan secara rutin dua minggu sekali dan sudah berlangsung tujuh bulan. Pengetahuan atau pengalaman minum jamu di tempat pembuat dan penjual "Jamu Putri" ini dari teman atau tetangga, dan sekali coba terasa cocok, sehingga bila terasa sakit langsung ke sini. Informan yang lain Nana (30 tahun) seorang ibu rumah tangga, minum atau membeli jamu yang sudah tahunan terutama jamu Salekarang untuk sariawan, sekalor, mata tidak enak, pegel linu. Kedua informan tersebut merasa lebih cocok minum jamu Putri daripada di tempat lain.

Menurut konsumen yang minum jamu untuk kesehatan ibu-ibu terutama untuk keharmonisan keluarga minum sehat wanita seperti galian rapet, dirasakan manfaatnya. Salah satu informan mengatakan, setelah minum jamu suaminya komentar dulu perawannya tidak seperti ini.

Menurut konsumen atau informan yang minum jamu gendong Khulmah (50 tahun) seorang ibu rumah tangga, mengatakan bahwa setelah minum merasakan khasiatnya. Jenis jamu yang sering diminum adalah kunyit, kunci suruh, beras kencur, untuk menyegarkan tubuh, keputihan, menghilangkan pegal-pegal. Pengetahuan minum jamu ini dari keluarga dan lingkungan sekitar yang sering minum jamu gendong. Dari khasiat jamu tersebut ternyata badan menjadi sehat sehingga dapat bekerja dengan baik.

Menurut konsumen yang lain, ibu Jumaidah (44 tahun) seorang ibu rumah tangga yang sejak remaja sudah minum jamu merasakan manfaatnya. Hal tersebut seperti dikemukakan sebagai berikut:

> "Pengetahuan atau pengalaman minum jamu dari ibunya yang sudah mengajarkan sejak remaja. Jenis jamu yang sering diminum waktu masih remaja adalah kunyit, beras kencur, kunci suruh. Jamu ini bermanfaat untuk kesehahatan wanita seperti menghilangkan bau badan, kesegaran tubuh, keputihan. Setelah berkeluarga juga minum jamu sepet wangi, galian putri, arum sari yang ternyata cocok. Kebanyakan perempuan minum jamu karena bila tidak minum kurang percaya diri seperti bau badak tidak enak (kecut), bila mentruasi rasanya juga tidak enak. Khusus untuk anak-anak cukup dikasih minum jamu, bila tidak nafsu makan yaitu kadang diberi kunyit sama telur, jamu temu ireng; caranya diparut kemudian ditaruh di kain terus dicekoki. Cara ini dilakukan sejak bayi umur 10 bulan sampai umur 2 tahunan. Untuk anak-anak yang usia SD, bila demam, sakit gigi, batuk, flu, biasanya cukup jamu selokarang. Minum jamu ini di keluarga sudah terbiasa karena obattakut ketergantungan".

Berdasarkan pengetahuan atau pengalaman konsumen yang meminum jamu menyatakan bahwa jamu ramuan Madura baik untuk kesehatan ibu maupun anak. Untuk lebih jelasnya manfaat atau khasiat jamu ramuan Madura dapat di lihat tabel berikut:

Tabel 4.13 Jenis Jamu dan Khasiatnya Untuk Kesehatan Ibu dan Anak

No.	Kesehatan Ibu dan Anak	Jenis Jamu dan Khasiatnya
1	Kesehatan Ibu	Kunyit (melancarkan datang bulan yang tidak teratur, wanita habis melahirkan), temulawak dan temu ireng (menambah nafsu makan), kunci suruh (keputihan, menghilangkan bau badan), kunir asem (menyegarkan badan), uyup-uyup (meningkatkan air susu ibu yang menyusui, menghilangkan bau badan yang sedap) Galian rapet (merapatkan vagina, menambah kenikmatan, menjaga keharmonisan suami istri), galian wanita (mencegah keputihan, mencegah monopose dini), spesial keputihan (mencegah keluarnya darah putih, menjaga kesehatan tubuh wanita), penyubur kandungan (menyuburkan kandungan, sangat cocok bagi yang ingin punya keturunan), jamu paket melahirkan, jamu paket kemanten, sehat perempuan (mengencangkan payudara, menyehatkan dan memperindah payudara), nifas (wanita yang sering terlambat datang bulan atau tidak teratur, sakit-sakit badan waktu datang bulan)
2	Kesehatan Anak	Selokarang (mengobati gejala flu, demam, pusin-pusing, sakit gigi, batuk), Kunyit (menambah nafsu makan, anak bayi yang sakit panas dipupuk/ditempel pada bagian perut dan kepala), temu ireng (sakit perut, batuk)

Sumber : Data Primer, 2014

Pengetahuan pemerhati dan mengkonsumsi jamu adalah turun-temurun dari lingkungan keluarga (orangtua yakni ibu) maupun pengalamannya sendiri. Merekarata-rata minum jamu 1 kali seminggu, dengan alasan untuk menjaga kesehatan sebelum penyakit datang atau sebagai upaya pencegahan dan pemiliharaan kesehatan.Khasiatnya sangat manjur, tidak mengandung efek samping yang membahayakan kesehatan, dan tidak mengandung zat kimia, karena bahan bakunya murni tumbuh-tumbuhan.

Mengkonsumsi jamu tradisional dapat dibedakan berdasarkan fase kehidupan seseorang atau siklus pertumbuhan dan perkembangan, yakni anak-anak, remaja, dan dewasa. Jenis jamu untuk anak, antara lain ada jamu sinom/kunir asem, batuk, nafsu makan, dan perut kembung. Saat remajadan dewasa antara lain, galian putri/sehat wanita, sinom maupun kunir asem, sedangkan setelah menikah hampir sama hanya ada tambahan jamu penyubur kandungan, dan jamu perawatan kehamilan. Selanjutnya untuk jamu setelah melahirkan minum jamu bersalin lengkap antara lain ada jamu *pejje, empot-empot, galian rapet, cebokan*, parem bawah dan atas.

Penuturan dari Ibu Supeni, sebetulnya selain meminum jamusetelah melahirkan, masih melakukan perawatan khusus lainnya yakni pemakaian bengkung dan gurita, bagi yang masih percaya dan taat. Hal ini dilakukan karena sehabis melahirkan tubuh menjadi *melar,* timbunan lemak menumpuk dipinggang, lengan, paha dan perut. Agar kondisi badan kembali seperti semula (kencang) dan tidak mudah masuk angin, selama 40 hari 40 malam memakai *bengkung* dan gurita.Pemakaian gurita tepat dibawah payudara hingga perut bagian bawah, sebelumnya perut diberi baluran param secara merata setelah itu baru gurita ditalikan yang selanjutnya dilapisi dengan *bengkung*. Bengkung adalah kain selebar 15 cm dengan panjang mencapai 12 meter.Memakainya mulai dari bawah payudara hingga paha.Pemakaian bengkung ini merupakan rangkaian yang penting agar hasilnya maksimal (perut tidak kendor).

Setelah 40 hari, *bengkung* harus dilepaskan secara bertahap. Jika sebelumnya pemakaiannya sampai dipaha, setelah 40 hari naik sampai ke pangkal pinggang, begitu seterusnya hingga tinggal guritanya saja. Seiring dengan itu, wanita sudah bisa mulai berjalan agak kencang.Wanita baru benar-benar bebas dari *bengkung* setelah 2 bulan.Sedangkan gurita tetap digunakan hingga si bayi berusia 3 bulan.Hal itulah yang mengembalikan bentuk tubuh wanita Madura yang rajin mengurus dirinya sehingga dapat langsing seperti semula dengan mengkonsumsi jamu, menggunakan gurita dan *bengkung* selama 40 hari paska melahirkan. Ibu Sulastri mengkonsumsi jamu tradisional Madura sejak kecil karena waktu itu orang tuanya membiasakan pada anak-anaknya seperti itu. Pada waktu itu jamu yang diminum ada 2 macam, yaitu *saangsere* dan *bengkes*. Jamu itu dimaksudkan untuk menjaga daya tahan tubuh dan menjaga kesehatan. Jamu tersebut diminum seminggu 2 x dan secara bergantian. Selain jamu itu, Ibu Sulastri juga minum jamu, yaitu ketika habis menstrurasi. Jamu yang diminum adalah ramuan dari temu lawak, kunci, sirih, ketumbar, dan prawas yang ditumbuk dan diberi sediki air putih. Jamu itu dimaksudkan untuk membersihkan darah yang keluar dan menjaga kesehatan wanita.

Pada waktu mau nikah juga dibelikan jamu oleh ibunya hanya jenisnya apa tidak tahu. Setelah itu hanya kadang-kadang minum jamu dan begitu hamil istirahat minum jamu. Namun setelah kandungan umur 7 bulan

mulai minum jamu yang terbuat dari temu lawak dan temu ireng yang ditumbuk lalu diberi sedikit air putih dan diminum sehari sekali. Menurut para orang tua, minuman tersebut untuk memperlancar dalam proses kelahiran. Begitu melahirkan disuruh minum jamu lagi sehari 2x sampai 40 hari lamanya.Jamu yang diminum adalah *ron-ronan* (daun-daunan) seperti *bluntas* (beluntas), *kesembuan* (sembukan), *jebbeu, kepak tana* (tapak liman), daun mengkudu, *nir meniran* (meniran), daun kates. Daun-daunan ini ditumbuk sampai halus kemudian dicampur dengan serbuk jamu yang terdiri dari temu lawak, kunyit (Madura: *konye*k), kunci (Madura: *konceh*), temu ireng dan temu putih. Menurut Ibu Sulatri, bahwa jamu yang dari daun-daunan itu dimaksudkan untuk melancarkan keluarnya air asi. Di samping itu juga harus memperbanyak makan sayur-sayuran hijau.

Setelah bayi berumur 40 hari, Ibu Sulastri tetap saja minum jamu sehari sekali yang berupa ron-ronan dan sejenisnya itu sampai anaknya tidak menyusu. Pada waktu melahirkan itu masih ada kebiasaan ibu Sulastri untuk dipijat pada 40 hari kelahiran. Pada waktu itu yang dipijat perutnya dengan menggunakan ramuan bengle yang sudah diparut atau istilah Maduranya *Pejje* terus dijunjung supaya tempat bayinya tidak turun atau kembali ke asalnya atau bahasa Maduranya *e junjung tabuk mak le tak toron supajeh langsing*. Bersamaan bayi berumur 40 hari, kemudian diberi minum jamu tektek sebanyak 1 sendok teh. Jamu tersebut dimaksudkan supaya bayinya tidak rewel. Setelah bayi berumur 3 bulan biasanya diberi minum jamu atau *dicekok* dengan ramuan temu ireng, temu lawak, pulasari dan adas yang ditumbuk lalu *dicekokan* memakai kain. Jamu tersebut dimaksudkan supaya bayi tidak rewel dan menambah nafsu makan. Berikutnya bayi diberi minum jamu tergantung dari kondisi, namun paling tidak 3 bulan sekali dipijet dan *dicekok* jamu menggunakan alas kain.

Pada umumnya konsumen jamu Madura produksi Sumenep merupakan konsumen yang sudah mencoba jamu Madura. Bu Titik mempunyai cara penjualan seperti yang telah dilakukan oleh ibu mertuanya, yaitu dengan jalan menitipkan di toko-toko obat di berbagai kota di Pulau Jawa. Setelah konsumen merasakan jamu buatannya, biasanya mereka menghubungi langsung lewat tilpun. Pembelian via tilpun sudah sering dilakukan. Sedangkan penduduk sekitar atau warga

Sumenep biasanya membeli datang langsung ke rumahnya. Setiap saat Bu Titik dapat melayani pembelian jamu di rumah. Mbak Cicik yang tinggal di Kota Sumenep acapkali datang ke rumah Bu Titik untuk membeli jamu. Sembari membeli kadang juga bertanya sebaiknya minum jamu apa untuk keluhan badan yang tidak enak. Biasanya Bu Titik akan menjawab dengan saran dan acapkali ia menambahkan dosis ramuan jamu jika membeli di rumah karena di rumahnya selalu tersedia bubuk jamu berbagai jenis.

Begitu juga Bu Mimin para pelanggannya sudah terbiasa dengan membeli secara dikirim. Suatu ketika ada pengunjung keraton yang tertarik akan jamu Madura. Oleh temannya tamu itu diajak ke rumah Bu Mimin. Awalnya ia membeli untuk anaknya yang selalu bengek tidak sembuh-sembuh padahal telah diperiksakan ke dokter. Ia membeli jamu Selokarang dan diminum oleh anaknya. Hanya meminum jamu tiga kali ank itu menjadi sehat. Mulai saat itu tamu dari Malaysia tersebut terus membeli berbagai macam jamu sampai saat ini. Pengalaman meminum jamu oleh konsumen tampaknya menjadi iklan yang justru gampang tersebar mengingat peminum jamu itu merasakan langsung akibat jamu yang telah diminumnya. Oleh karenanya sebaiknya ada wadah untuk menampung aspirasi para penggemar jamu Madura, agar model penawaran tersebut menjadi semakin banyak diketahui oleh orang banyak.

BAB V
PENUTUP

A. Kesimpulan

Saat ini pengobatan modern sudah maju pesat, oleh karenanya di berbagai daerah selalu ada rumah sakit atau praktek dokter perseorangan atau klinik. Walaupun demikian masih ada pula pengobtan tradisional yang dipilih oleh penduduk untuk menjaga kesehatan atau mengobati suatu penyakit, diantaranya dengan mengonsumsi jamu. Masyarakat Madura sampai saat inipun sebagian besar masih mengonsumsi jamu. Jamu atau obat tradisional yang dikonsumsi atau diminum ini bahan-bahannya menggunakan bahan alami dari tumbuh-tumbuhan baik berupa daun, batang, buah, biji, maupun akar yang berkhasiat obat secara turun temurun. Pengetahuan tentang pemakaian tumbuhan yang berkhasiat obat tersebutnmerupakan tradisi turun temurun yang diwariskan oleh nenek moyang mereka. Kondisi itu terlihat setiap hari cukup banyak penjual jamu yang menjajakan dagangannya, baik berjalan kaki, naik kendaraan bermotor, maupun di kios atau toko yang berjualan jamu. Selain itu, juga terdapat beberapa perusahaan jamu yang sudah berdiri sejak puluhan tahun lalu, misalnya Perusahaan jamu Asli Keraton Bangkalan Madura "Payung Emas Siti Fatma" mulai membuat jamu sejak tahun 1908. Ramuan asli Keraton Bangkalan Madura "Payung Emas Siti Fatma" merupakan ramuan turun temurun dengan menggunakan bahan ramuan alami yang terkandung di bumi pertiwi dengan proses pembuatannya secara tradisional tanpa bahan pengawet. Kemudian, jamu "Asli Madura Ribkah Maryam Jokotole". Peracik atau pembuat jamu tradisional yang berada

di Kabupaten Sampang cukup banyak, seperti di Kecamatan Sampang, Kalurahan Rongtengah ada dua kawasan industri jamu unggulan, yakni di Jl. Pahlawan yang diberi nama kelompok Jamu Putri Pahlawan dengan anggota sebanyak 20 orang, dan di Jl. Mutiara dengan nama kelompok Jamu Putri Mutiara dengan anggota sebanyak 9 orang semuanya dari masyarakat Sampang. Di wilayah Kabupaten Pamekasan dapat dijumpai perusahaan jamu tradisional Madura, yang tersebar di beberapa wilayah, di antaranya di Kampung Arab, Begandan, Kauman, dan Pademawu. sedangkan di wilayah Kabupaten Sumenep daerah yang merupakan penghasil jamu taerdapat di wilayah Kelurahan Bangselok Kecamatan Kota Sumenep, bahkan terdapat hunian para pedagang jamu.

Pulau Madura yang meliputi empat kabupaten yaitu Kabupaten Bangkalan, Kabupaten Sampang, Kabupaten Pamekasan, dan Kabupaten Sumenep dapat dijumpai petani yang menanam tanaman bahan untuk jamu misalnya jahe, cabai jamu, kunyit, atau lada. Penjual bahan jamu juga dapat ditemukan dan sentra pembuatan jamu atau penduduk yang membuat jamu. Berbeda dengan di daerah lain, para penjual bahan jamu di Madura relatif banyak bahan dagangannya. Umumnya kalau menjual jamu hanya sekitar setengah atau satu kilo menyediakan kencur, jahe, atau kunyit. Akan tetapi kalau di Madura pedagang rata-rata menyediakan dagangannya dapat mencapai puluhan kilo untuk setiap jenisnya. Para penanam tanaman untuk jamu biasanya menanam di beberapa lahan, satu lahan untuk cabai jamu, lahan lain untuk menanam jahe, kemudian kunyit juga di tempat yang lainnya. Apabila kita melakukan perjalanan dari Bangkalan ke Sampang, Pamekasan, dan Sumenep acapkali terlihat beberapa bidang tegalan yang dipagar dengan pohon kelor atau tanaman lain. Jika diperhatikan tanaman itu adalah tanaman untuk membuat jamu. Penanam tanaman jamu yang masih muda usianya biasanya melanjutkan tanaman milik orang tuanya, sedangkan orang tua yang sudah lama menanam tanaman untuk bahan jamu biasanya selalu meneruskan lahannnya untuk ditanami jamu. Seorang pengusaha jamu yang tinggal di Kelurahan Kebundadap bahkan sampai menyewa lahan untuk menanam tanaman jamu. Sistem sewa lahan untuk menanam bahan tersebut dirasa lebih banyak menguntungkan. Tanaman sebagai bahan jamu seperti jahe

(Zingiber Offinate) Madura: *jehe,* kunci (Kaempferia) Madura: *konceh*, kunyit (Curcuma Domestica) Madura: *konyek,* lengkuas (Alpinia Galanga) Madura: *laos*, temu hitam (Curcuma Euraginisa) Madura: *temo-ereng*, sirih (Piper Betle) Madura: *suruh,* lempuyang (Zingi Arromaticum) Madura: l*empoyang*, cabe jamu (Piper Retrofractum), pinang (Areca Catheche Linn) Madura: *penang/jambeh*, asam (Tamirindus) Madura: *accem,* lidah buaya (Aloe Ferox) Madura: *Jila bajah* dan sejenisnya banyak dijumpai di wilayah Pamekasan dan tersebar di desa-desa. Bahan jamu tersebut kebanyakan ditanam di daerah /pegunungan seperti di daerah Pegantenan, Palengan, Kadur, Larangan, dan Waru.

Penjual bahan jamu di wilayah Madura biasanya berada di kios atau di pasar. Penyedia bahan baku jamu yang ada di toko antara lain di Bangkalan yaitu "Toko Restu" dan "Sumber Waras" di kampung Pecinan Jalan Panglima Sudirman Bangkalan. Kedua toko ini membeli (*kulakan*) bahan jamu dari Surabaya. sedangkan yang ada di pasar, mereka menggelar dagangannya di atas tanah, antara lain jahe, kencur, kunyit, temu ireng dan temulawak. Para pembuat jamu di Madura ada yang memenuhi kebutuhan bahan dasarnya dengan cara membeli di pasar, ada yang membeli di luar Madura, seperti di Surabaya. Ada yang beralasan membeli di Surabaya bahan yang didapat lebih bersih dan besar-besar, selain lebih praktis karena tinggal tilpun barang akan dikirim.

KonsumenjamudiMaduraadayangberanggapankalaumengharapkan tubuh kita sehat, maka lebih baik dengan menjaga stamina kesehatannya antara lain dengan rutin meminum jamu. Oleh karenanya jamu sehat lelaki dengan berbagai bentuk yang berbeda-beda banyak dikonsumsi oleh masyarakat di sana. Sebutan Makjun bagi para pekerja keras yang menggunakan stamina seperti sopir, tukang becak, atau kuli merupakan nama familiar bagi mereka karena setiap hari mereka meminumnya. Sebutan sehat lelaki akan ditemui di daerah lain walaupun sebenarnya kegunaan jamu tersebut sama. Minum jamu bisa untuk pengobatan gejala penyakit yang berkaitan dengan kesehatan wanita. Selain itu, minum jamu untuk menjaga kesehatan badan, agar tubuh tetap sehat dan tidak mudah capek. Kesehatan yang terjaga bisa melakukan kegiatan apa saja, seperti mencari nafkah, mengurus anak-anak maupun suami (keharmonisan

dalam keluarga)\. Minum jamu secara rutin memang terasa beda, badan terasa entheng, segar, dan tidak malas untuk bekerja.

Walaupun jamu yang diproduksi di Madura jenisnya banyak, namun penekanan dalam penelitian ini pada jamu untuk menjaga kesehatan dan mengobati kesehatan ibu dan anak. Ada berbagai jenis jamu untuk ibu, di masing-masing daerah di Madura hampir sama, seperti sari rapet, wejahan, sinom, dan macan kera. Kemudian, produk jamu Madura lain yang dihasilkan antara lain tongkat madura, empot-empot, galian singset, jamu kecantikan, jamu penyubur, cebokan, galian montok, serbuk wasiat untuk wanita, jamu melancarkan asi, bedak dingin, bedak segar. Berbagai produk ramuan jamu yang telah dihasilkan tersebut, yang paling banyak diminati oleh konsumen adalah jenis jamu yang berkaitan dengan kesehatan perempuan, seperti jamu empot-empot, tongkat Madura, galian rapet wangi, galian singset, lulur rempah, galian montok maupun bedak dingin.

Jamu *Sinom* atau jamu *segeran* yaitu ramuan *temu koneng*/kunir, daun asem atau buah asem, dan gula, berkhasiat untuk sakit perut, melancarkan datang bulan, meredakan panas dalam, dan dapat dijadikan juga sebagai minuman harian. Jamu tersebut bisa diminum laki-laki maupun perempuan, baik untuk anak-anak, remaja, orangtua, dan usia lansia. Jamu untuk anak-anak seperti kurang nafsu makan, menghangatkan badan, perut kembung, mencret, batuk pilek, dan cacingan. Bahan yang digunakan *temu koneng*/kunir, jhai, kencur, *temu labak*, *temu oreng*, lempuyang, sambiloto, daun pepaya, kapulaga, adas, inggu, brotowali, gula jawa atau madu. Kemudian jamu selokarang dapat digunakan untuk anak-anak dengan dosis yang lebih sedikit. Jika untuk orang dewasa meminum sebnyak satu sendok makan, namun jika untuk anak-ank cukup satu sendok teh dengan dicampur , adu. Jamu ini dapat dipergunakan untuk menjaga kesehatan anak, menghilangkan pilek, batuk, atau demam.

Jamu Madura mempunyai prospek yang bagus, mengingat semakin banyak orang mengenal dan mengkonsumsinya. Pemasarannya tidak hanya di daerah saja namun sudah sampai mancanegara. Misalnya, berkat kegigihan dan ketekunannya dalam menggeluti jamu tradisional karya adiluhung warisan budaya nenek moyang. Ibu Hj. Hayati telah berkeliling

ke pelbagai daerah sambil memperkenalkan jamu Madura. Bahkan dalam segi pemasaran, tidak hanya merambah pasar dalam negeri saja, tetapi kini juga telah mampu merambah pasar Singapore dan Jerman. Selain itu, Surabaya, Bandung, Balik Papan, Batam, dan Jakarta 1 bulan sekali minta kiriman jamu Madura. Pemasaran di Jakartapun sudah ada yaitu di Jakarta Pusat.

Para pelibat produksi Jamu Madura mulai dari petani penanam tanaman untuk bahan jamu, penjual bahan jamu, pembuat jamu, dan konsumen jamu kesemuanya mempunyai pemahaman tentang Jamu Madura. Oleh karena itu mereka sampai saat ini masih melibatkan diri dalam aktivitas terkait dengan jamu. Para petani jamu mempunyai pemikiran dan langkah sendiri sehingga tetap menanam tanaman untuk bahan membuat jamu. Mereka menanam per blok untuk setiap jenis tanaman. Langkah tersebut dilakukan untuk memudahkan penanaman, perawatan, dan pengambilan hasil. Mereka menanam tanaman bahan jamu selain mempunyai hasil juga memahami kalau bahan-bahan jamu yang ditanamnya dibutuhkan oleh para pedagang bahan, pembuat, dan konsumen jamu.

Demikian juga para penjual bahan untuk membuat jamu mempunyai pemikiran kalau konsumen bahan jamu banyak dibutuhkan oleh orang Madura. Setiap hari para pemilik hewan karapan selalu bergantian membeli bahan jamu. Para pembuat jamupun ada yang membeli bahan dasar jamu di pasar atau tempat penjualan bahan lainnya. Mereka mendapat bahan dagangan dari petani langsung yang menjual kepadanya, atau kadang membeli dalam partai besar ke Surabaya.

Berdasarkan penggetahuan, pemahaman dan pengalaman tersebut menunjukkan bahwa orang Madura pada umumnya masih mempertahankan salah satu kearifan lokal yang dimikinya yiatu dengan pengobatan alternatif meminum jamu ramuan Madura. Pengetahuan mengenai manfaat dan khasiat jamu ramuan Madura dari turun temurun nenek moyang mereka. Kepercayaan masyarakat Madura mengenai manfaat dan khasiat jamu ramuan Madura tidak lepas dari sejarah dan adat istiadat perilaku kehidupan keraton di Madura sebagai awal pengetahuan pembuat obat tradisional hingga sampai saat ini masih dipertahankan. Pengobatan tradisonal dengan

minum jamu ramuan Madura tidak hanya untuk mengobati penyakit, tetapi untuk perawatan terutama kaum perempuan dan untuk menjaga kesehatan. Penggunaan jamu tradisional sebagai upaya alternatif telah dilakukan sebagian masyarakat yang mempunyai kepercayaan tentang manfaat dan khasiat jamu ramuan Madura untuk menjaga kesehatan ibu dan anak. Pengobatan secara tradisional atau minum jamu baik untuk pengobatan penyakit maupun untuk menjaga kesehatan khususnya ibu dan anak dengan pertimbangan harga obat modern saat ini relatif lebih mahal, sementara dilingkungan sekitar dengan tumbuhan obat berkhasiat mudah didapatkan. Di samping itu, tidak mengandung efek samping yang membahayakan kesehatan.

B. Saran

1. Kebutuhan pokok untuk membuat jamu adalah bahan jamu seperti kunyit, temu lawak, temu ireng, sambiloto, laos, dan jenis yang lain. Untuk itu, diperlukan penyediaan bahan jamu sehingga bagi petani atau penanam bahan jamu perlu ditingkatkan pengetahuan cara menanam dengan budi daya yaitu mendapat bimbingan, penyuluhan, dan pembinaan dari dinas terkait khusunya Dinas Pertanian, sehingga hasil panen meningkat. Hasil panen menjadi baik akan menambah ketersediaan bahan jamu, sehingga pembuat dan penjual jamu tidak kesulitan mendapat bahan jamu. Di samping itu, secara ekonomi akan menambah pendapatan keluarga.
2. Kebiasaan minum jamu perlu dikenalkan pada anak usia dini, sehingga anak akan mengenal jamu ramuan yang menggunakan tumbuhan obat berkhasiat untuk mengobati penyakit dan menjaga kesehatan sebagi pengobatan alternatif.
3. Prospek jamu ramuan Madura sebenarnya bagus, tetapi kendalanya generasi muda sekarang kurang minat untuk menekuni warisan tradisi leluhur sebagai aset kekayaan budaya yang harus dilestarikan. Selain itu, yang menjadi kendala adalah modal dan pemasaran. Untuk itu, perlu adanya perhatian semua pihak yang terkait, yaitu lingkungan keluarga dan masyarakat mengenalkan tentang manfaat dan khasiat

jamu untuk menjaga kesehatan. Mengenai modal dan pemasaran perlu adanya bantuan dari Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Menengah, Dinas Perindustrian dan Perdagangan baik itu berupa modal, pembinaan, maupun pemasarannya. Misalnya, modal dengan pinjaman lunak, sering diikutkan dalam pameran-pameran untuk mengenalkan jamu produk Madura. Di samping itu, Dinas Kesehatan dan Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) juga diperlukan perhatiannya untuk mengawasi dan memberikan pembinaan tentang jamu yang berkualitas dengan mengutamakan mutu, sehingga dapat mengangkat citra Madura sebagai penghasil jamu yang berkhasiat.

KEPUSTAKAAN

Adawiyah, R.,

2013 Jenis-Jenis Tumbuhan Berkayu dan Pemanfaatannya Oleh Suku Madura Di Pulau Gili Ketapang Probolingga. *Skripsi* Jurusan Biologi Fakultas Tematika Pengetahuan Alam. Jember: Universitas Jember.

Afiani Ika Limannti, dkk

2003 *Ramuan Jamu Cekok Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kajian Etnomedisin*. Yogyakarta: Jurusan Antropologi, Universitas Gadjah Mada.

Agus, S.,

2000 *Jenis tanaman rimpang berkaisiat obat*. Jakarta: Direktorat Jenderal Produksi Hortikultura.

Ahimsa Putra, HS

1985 "Etnosains dan Etnometodologi" dalam *Masyarakat Indonesia* Majalah Ilmu Ilmu Sosial Indonesia. Agustus Jilid XII Nomor 2. Jakarta: LIPI.

2010 "Kearifan Lokal dan Pengetahuan Lokal. Peran dan Strategi Perlindungan" .Makalah disampaikan dalam Konggres Kebudayaan Kalimantan Barat II. *Menggali Potensi Modal Kultural Kearifan dan Pengetahuan Lokal Bagi Masa Depan Kalimantan Barat yang lebih baik*. Diselenggarakan oleh BPSNT Pontianak Bekerjasama dengan Pemerintah Provinsi Kalimantan Barat dan Disbupparepora Kabupaten Ketapang di Ketapang (Kalimantan Barat), 2 – 4 Desember 2010: 2 - 3 .

Ahmad. MR

2007 *Manusia Madura. Pembawaan, Perilaku, Etos Kerja, Penampilan, dan Pandangan Hidupnya Seperti di Citrakan Peribahasanya*. Yogyakarta: Pilar Media.

Ajijah, Nur dan M. Iskandar

1995 "Menggali Budaya Orang Tua Tempo Doeloe dalam Memanfaatkan Tumbuhan Obat Di Pedesaan Jawa Barat". *Makalah*. Yogyakarta: Dalam Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani II, Tanggal 24-25 Januari 1995 Catatan Caderabdul

2010 Ramuan Madura (http://caderabdul.wordpress.com./2010/13/ramuan-madura) diunduh tanggal 17-7-2014 Departemen Kesehatan RI. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. Direktorat Pengawasan Obat Tradisional

2000 *Pedoman Pelaksanaan Uji Klinik Obat Tradisional.* Jakarta: Departemen Kesehatan RI Djojoseputro, S

2012 *Resep dan Khasiat Jamu Tradisional Nusantara*. Surabaya: Penerbit Liris

Eko, P.

2002 *Identivikasi Klon Cabe Jamu Di Pulau Madura*. Surabaya: Ditjenbun, Deptan Foster dan Anderson

1986 *Antropologi Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

Hairuddin, A

2011 *Jamu Tradisional Madura Mulai Luntur* (http://kabarmadura05..com/2011/12/jamu-tradisional-madura-mulai-luntur) diunduh pada tanggal 15-3-2014

Haryono, D.

2008 "Jenis Tumbuhan Obat Yang digunakan Sebagai Obat Tradisional Penyakit Pada Anak". *http://www.academia.edu*. Diakses Senin Tanggal 5 Mei 2014.

Jawatimuran

2013 *Ramuan Madura* (http://jawatimuran.wordpress.com/2013/05/ramuan-madura diunduh pada tangga 16-6-2014

Jonosewoyo, A.

2005 Pemanfaatan Tanaman Obat di Rumah Sakit Umum dr. Sutomo Surabaya. *Makalah* Simposium Nasional & Pameran Produk Bahan Alam. Surabaya: Fakar Farmasi. PPOT Unika Widya Mandala dan Hwato Tradisional Farma.

Katno

2008 *Tingkat Kemanfaatan Keamanan Obat & Efektifitas Tanaman Obat dan Obat Tradisional*. Tawangmangu: Balai Besar Penelitian & Pengembangan Tanaman Obat Dan Obat Tradisional, Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Depkes

Limanti, A. I

2003 *Tradisi Minum Jamu Cekok Sebagai Upaya Meningkatkan Napsu MakanAnak*.Skripsi ini diajukan kepada Panitia Ujian Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gadjah Mada Yogyakarta guna memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar sarjana dalam ilmu Antropologi.

Limanti, A, I, dkk

2003 *Ramuan Jamu Cekok Sebagai Penyembuhan Kurang Nafsu Makan Pada Anak: Suatu Kajian Etnomedisin*. Yogyakarta: Jurusan Antropologi, Universitas Gadjah Mada.

Marriot, McKim.

1955 "*Western Medicine in A Village of Northern India*" dalam *Health, Culture and Community: Case Studies of Pulic Reactins to Health Programs*. New York: Russell Sage Foundation.

Mann. F

1991 *Akupunktur*. Diuraikan Cara Kerja dan Penerapannya. Semarang: Dahara Prize.

Mudjijono

2013 *Gaya Seni Batik Desa Klampar Kecamatan Proppo Kabupaten Pamekasan*. YogyakartaL: Balai Pelestarian Nilai Budaya.

Mulyani, S

2014 "Jamu Tradisional, Si Penyembuh Profesional". *http://kesehatan.kompasiana.com*. Diakses Senin Tanggal 5 Mei 2014.

Mutmainnah

2007 *Pemanfaatan Jamu Madura Oleh Perempuan di Kabupaten Bangkalan* (journal.unair.ac.id/filterPDF/03-jamu-madura.pdf..diunduh padatanggal 16-3-2014

Notoatmodjo, S.

2003 *Pendidikan dan Perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

Nurwidodo

Tt *Pencegahan Dan Promosi Kesehatan Secara Tradisional Untuk Peningkatan Status Masyarakat Di Sumenep Madura*. Staf pengajar Fakultas Keguruan & Ilmu Pendidikan Jurusan Pendidikan Biologi. Malang: Universitas Muhammadiyah.

Nuansa Persada

Tt Kesehatan:Jamu Ramuan Madura (http://nuansaoline.net/index.php? option=com_conten&task=view......) diunduh pada tanggal 15-3-2014

Purwaningsih, Ernawati

2013 *Pewarisan Tradisi Membatik di Desa Kotah,* Sampang, Yogyakarta, Balai Pelestarian Nilai Budaya.

Rifai, M. A

2013 Pemberlanjutan Ketersohoran Ramuan Jamu Madura, disampaikan *Seminar Pengembangan Sumber Daya Hayati Madura Sebagai Bahan Obat* yang diselenggarakan Universitas Trunojoyo Bangkalan, pada tanggal 30 Oktober 2013

Spradley. J P

1979 *The Ethnographic Interview*. New York: Holt, Rinehard and Winston.

Supriatna, E

1979 *Penyembuhan dengan Tanaman Obat Obatan,* Jakarta; Penerbit Lancar.

Syarif, P. dkk

2008 *Diskripsi dan Manfaat Tanaman Obat Di Pedesaan Sebagai Upaya Pemberdayaan Apotik Hidup (Studi Kasus Di Kecamatan Wonokerto).* Pekalongan: Fakultas Pertanian Universitas Pekalongan.

Van. H.A

2003 *Resep-resep Pengobatan Jawa Kuno*. Terjemahan *Het Javaansch Receptenboek*. Bandung: Penerbit ITB.

Wasito, H

2011 *Obat Tradisional Kekayaan Indonesia*. Yogyakarta: Graha Ilmu

Wijayakusuma, H.,

2002 Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia, Rempah, Rimpang, dan Umbi, Manfaat dan Penggunaannya. Jakarta: Millenia Populer.

DAFTAR INFORMAN

No	Nama	Umur (th)	Pendidikan	Keterangan
1.	Muh. Hasim	43	SMP	Konsumen & tokoh masyarakat Sampang
2.	Abdul Gofar, S.Si	51	S1	Disperindag Sampang &petani jamu
3.	Zumrotul Ulal	25	SMA	Konsumen & tenaga kerja Sampang
4.	Hj. Hayati	46	SMP	Pembuat dan penjual Sampang
5.	Sri Khasiyati	39	SMP	Penjual jamu gendong Sampang
6.	Ach. Fauzi	33	SMA	Pembuat dan penjual jamu Sampang
7.	Supeni	42	SMP	Konsumen jamu Sampang
8.	Siti Nurhasanah	30	SD	Konsumen jamu Sampang
9.	Ibu Ribut	49	SD	Penjual bahan jamu Sampang
10.	Mawarti	50	TS`	Petani bahan jamu Pamekasan
11.	Dra. Titik Suparti	51	S1	Pembuat dan penjual jamu, Bangkalan
12.	Fita	46	SD	Pembuat dan penjual jamu gendong, Bangkalan
13.	Hj. Siti Maryam	60	SMP	Pembuat dan penjual jamu, Bangkalan
14.	Mail	47	SMA	Petani bahan jamu Bangkalan
15.	Jumaidah	50	SD	Konsumen, Bangkalan
16.	H. Imam Suhairi	60	SD T	Ketua Paguyuban jamu Pamekasan
17.	Kulmah	30	S1	Konsumen, Bangkalan
18.	Nurjanah	28	S1	Konsumen, Bangkalan
19.	Nana	50	TS	Konsumen, Bangkalan

20.	Marwati	52	SDT	Petani bahan jamu Pamekasan
21.	Nazid	45	SD T	Petani bahan jamu Pamekasan
22.	Siswanto	52	S2	Kabid Bina Usaha Industri Disperindag, Bangkalan
23.	Budi	45	SMA	Sumenep
24.	Ibu Didik	45	SD	Sumenep
25.	Ibu Cilise	46	SD	Sumenep
26.	IbuTitik Juweini	47	SDF	Sumenep
27.	Ibu Sri	55	SMP	Sumenep
28.	Hj. Mimin, SE.	36	SMA	Pembuat jamu Sumenep
29.	Bagus	51	SD	Perumahan Sumenep
30.	Safei	36	SD	Pembuat jamu Bangkalan
31.	Ibu Suna	50	S1	Penjul bahan jamu Pasar Sumenep
32.	Maslukah	30	S1	Mantri Tani, Bangkalan
33.	Bambang Sujatra	62	SAA	Penjual bahan jamu, Bangkalan
34.	Yuni	30	SMP	Konsumen, Bangkalan
35.	Ririn	50	SLTA	Pembuat dan penjual jamu, Bangkalan
36	Ny Un	45	SD	Pembuat dan penjual jamu, Bangkalan
37	Husen	42	SMA	Pembuat dan penjual jamu, Bangkalan
38	Suyatni	48	SMP	Pembuat dan penjual jamu, Bangkalan
39	Kinanti	26	SMP	Pembuat dan penjual jamu Sampang
40	Hj. Sumiati	52	MIM	Pembuat dan penjual jamu Pamekasan
41	H. Ra'i	50	SD T	Petani jamu Pamekasan
42	H. Dahuri	50	SD	Pembuat dan penjual jamu Pamekasan
43	Maimunah	35	SD T	Konsumen jamu Pamekasan
44	Airiyah	30	SD T	Konsumen jamu Pamekasan
45	Sulastri	37	SMP	Konsumen jamu Pamekasan
46	Mimin	50	TS	Petani jamu Pamekasan
47	Hasanah	35	SD T	Konsumen jamu Pamekasan